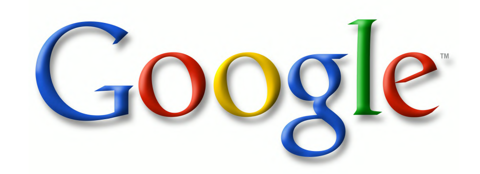
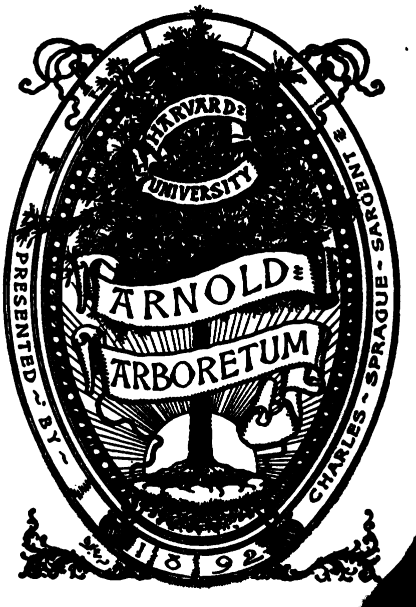



HARVARD
UNIVERSITY
ARNOLD
ARBORETUM
PRESENTED BY
CHARLES SPRAGUE SARGENT
1892

PALMES
ET COURONNES
DE L'HORTICULTURE DE BELGIQUE

OU

ANNUAIRE RÉTROSPECTIF DES EXPOSITIONS DE FLEURS, FRUITS ET LÉGUMES,

ORGANISÉES

depuis 1845 jusqu'en 1850,

par les soins du Gouvernement et des Sociétés horticoles [illegible];

OUVRAGE COMPRENANT

LES NOMS ET LES [illegible] DES PRINCIPAUX LAURÉATS, L'APPRÉCIATION RAISONNÉE DE LEURS PRODUITS

ET [illegible] SUR L'ÉTAT ACTUEL DE L'ART DES JARDINS

PAR CHARLES MORREN,

Professeur ordinaire de botanique et d'agriculture à l'Université de Liége, Directeur des jardins [illegible] de la même ville, Chevalier des ordres de Léopold, de l'Étoile polaire de Suède et de Norwége, de l'Ordre royal de [illegible], Membre de l'Académie [illegible], lettres et beaux-arts de Belgique, [illegible] d'agriculture, etc.

PREMIÈRE ANNÉE.

[illegible]

[illegible], à Bruxelles,
[illegible] et du *Journal d'Agri-*
[illegible], à Liége.

PALMES

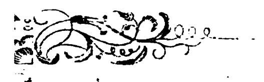
ET COURONNES

DE

L'HORTICULTURE DE BELGIQUE.


HARVARD UNIVERSITY
ARNOLD
ARBORETUM
PRESENTED ~ BY ~
CHARLES - SPRAGUE - SARGENT
1892





PALMES
ET COURONNES
DE L'HORTICULTURE DE BELGIQUE.

OU

ANNUAIRE RÉTROSPECTIF DES EXPOSITIONS DE FLEURS, FRUITS ET LÉGUMES,

ORGANISÉES

depuis 1845 jusqu'en 1850,

par les soins du Gouvernement et des Sociétés Horticoles nationales;

ouvrage comprenant

LES NOMS ET LES SUCCÈS DES PRINCIPAUX LAURÉATS, L'APPRÉCIATION RAISONNÉE DE LEURS PRODUITS

ET DES DOCUMENTS SUR L'ÉTAT ACTUEL DE L'ART DES JARDINS.

PAR CHARLES MORREN,

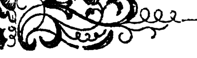
Professeur ordinaire de botanique et d'agriculture de l'université de Liége, Directeur du jardin botanique et agronomique de la même ville, Chevalier des ordres de Léopold, de l'Étoile polaire de Suède et de Norwége, de l'Ordre royal de Danebrog, de la Couronne de Chêne, etc., Membre de l'Académie royale des sciences, lettres et beaux-arts de Belgique, du Conseil supérieur d'agriculture, etc.

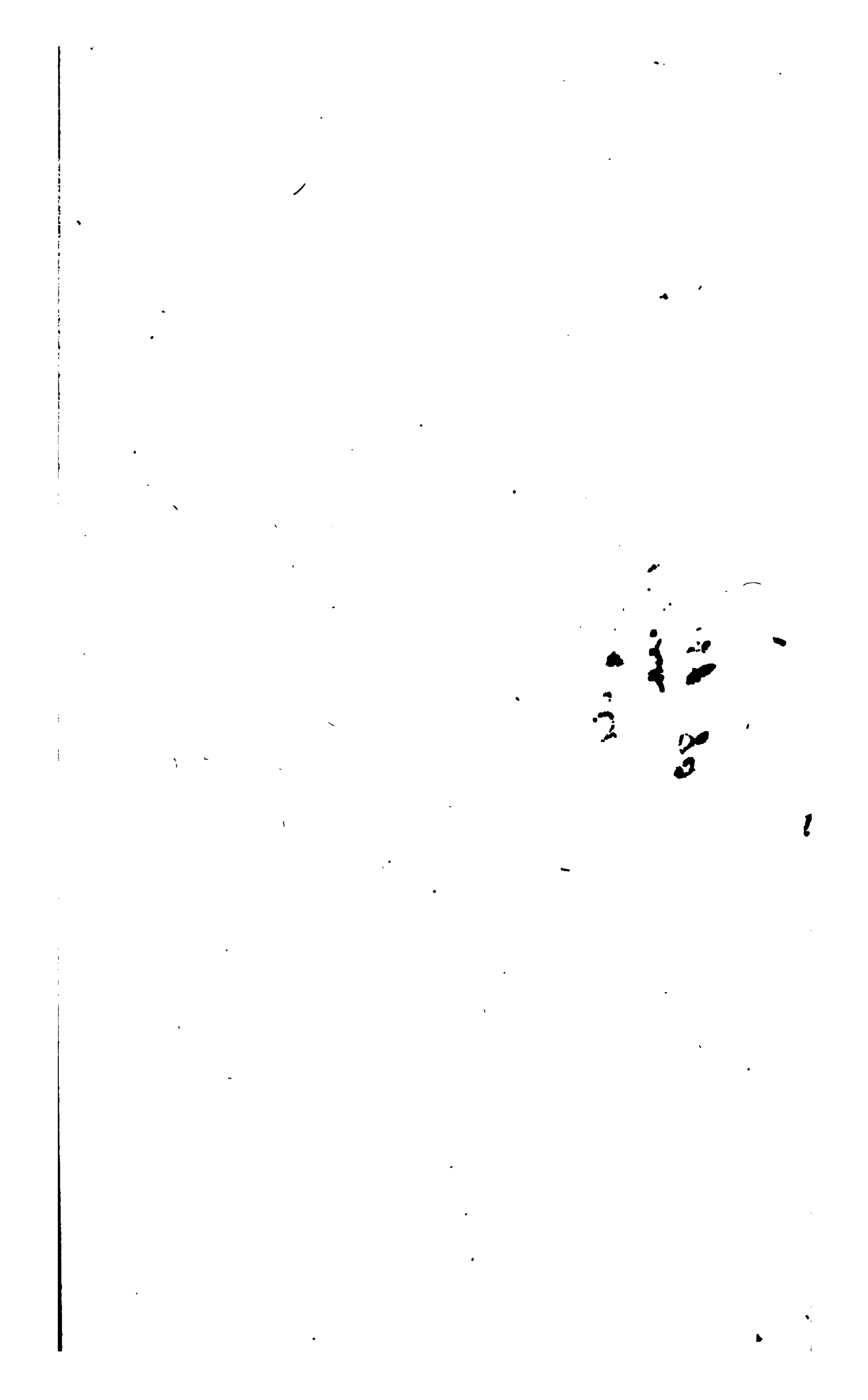
(PREMIÈRE ANNÉE.)

BRUXELLES ET LIÉGE,

Chez A. DECQ, libraire, rue de la Madeleine, à Bruxelles,
Et à la Direction générale de la *Belgique horticole* et du *Journal d'Agriculture pratique*, rue Louvrex, 15, à Liége.

1851



PALMES

ET COURONNES

DE

L'HORTICULTURE DE BELGIQUE.

BRUXELLES, IMPRIMERIE DE Ve P.-M. DE VROOM, RUE DE LOUVAIN, 108.

#

PALMES
ET COURONNES
DE L'HORTICULTURE DE BELGIQUE,

OU

ANNUAIRE RÉTROSPECTIF DES EXPOSITIONS DE FLEURS, FRUITS ET LÉGUMES,

ORGANISÉES

depuis 1845 jusqu'en 1850,

par les soins du Gouvernement et des Sociétés Horticoles nationales;

ouvrage comprenant

LES NOMS ET LES SUCCÈS DES PRINCIPAUX LAURÉATS, L'APPRÉCIATION RAISONNÉE DE LEURS PRODUITS

ET DES DOCUMENTS SUR L'ÉTAT ACTUEL DE L'ART DES JARDINS,

PAR CHARLES MORREN,

Professeur ordinaire de botanique et d'agriculture de l'université de Liége, Directeur du jardin botanique et agronomique de la même ville, Chevalier des ordres de Léopold, de l'Étoile polaire de Suède et de Norwége, de l'Ordre royal de Danebrog, de la Couronne de Chêne, etc., Membre de l'Académie royale des sciences, lettres et beaux-arts de Belgique, du Conseil supérieur d'agriculture, etc.

(PREMIÈRE ANNÉE.)

BRUXELLES ET LIÉGE,

Chez A. DECQ, libraire, rue de la Madeleine, à Bruxelles,
Et à la Direction générale de la *Belgique horticole* et du *Journal d'Agriculture pratique*, rue Louvrex, 15, à Liége.

1851

AUX FLORALISTES ET FLORISTES

DE BELGIQUE.

L'origine de cet Annuaire est fort simple. Un grand nombre d'amis de notre Horticulture nationale désiraient voir réunir en un seul volume annuel les comptes rendus des expositions nombreuses de nos Sociétés. Ces expositions font, en effet, leur gloire et leur plaisir; pour les horticulteurs négociants, les prix sont des brevets de recommandation. Les secrétaires de ces Sociétés ne publient guère dans les catalogues que des procès-verbaux : ces pièces officielles, nécessaires sans aucun doute, n'ont pas le charme d'une description animée, et on les relit peu ou point après le jour de la remise des médailles. Ainsi s'efface, le lendemain, le souvenir des honorables succès de la veille. Il est donc facile de s'expliquer pourquoi des comptes rendus, où la liberté de la pensée n'est pas entravée par la sécheresse de l'officiel, sont avidement recherchés de tous ceux qui aiment les fleurs, et le nombre en est grand en Belgique.

D'ailleurs, les expositions, cérémonies de récompenses et de justice, vieilles déjà sur notre sol et dans nos mœurs, ont reçu, de la part du Gouvernement, en 1847 et 1848, une impulsion toute nouvelle et inconnue naguère à nos populations. L'histoire de la botanique, de l'horticulture et de l'agriculture inscrira

avec bonheur cette date célèbre dans ses annales. Les expositions ont leurs défauts, leurs vices, nul ne le nie ; le charlatanisme y est parfois aux prises avec le vrai mérite et la fraude y remplace quelquefois l'honnête et le vrai. On doit s'efforcer de purifier de ces taches ces joûtes du progrès et de la bonne foi, et, pour ma part, je crois qu'il est facile d'y parvenir, car les supercheries sont d'ordinaire très-connues. Mais, malgré ces défectuosités, il n'en restera pas moins prouvé que les expositions sont un des plus puissants moyens d'une très-utile publicité, d'une bienfaisante rivalité, d'une aspiration constante vers le progrès. Sans les expositions, on s'endormirait dans la routine, on se complairait dans l'ignorance, on s'abandonnerait soi-même. Les concours sont, pour les personnes qui font le commerce de plantes, une nécessité, et ils offrent, pour elles comme pour les amateurs, l'occasion de voir honorer et récompenser leur zèle et leurs efforts.

Pour ces raisons et pour répondre à l'immense popularité de nos expositions horticoles en Belgique, j'ai publié ici des apperçus sur ces fêtes, et j'en partage l'histoire en trois périodes, la première avant la protection donnée au nom de la nation par le Gouvernement et son Roi illustre à ces utiles concours ; la seconde comprend les années 1847 et 1848, où, à titre d'essai d'abord et puis à titre définitif, ont eu lieu les expositions centrales à Bruxelles ; et enfin, la troisième période embrasse les expositions les plus remarquables de 1850. J'ai eu soin de citer les noms et les titre d'un grand nombre de nos concitoyens qui se sont fait en horticulture une réputation digne de toute estime.

A la fin de cet annuaire une table alphabétique énu-

mère tous les noms propres cités. Elle donne un apperçu exact de l'état actuel de l'activité nationale et peut servir de commémoration pour établir et prouver des titres acquis. Je la recommande sous ce rapport aux honorables noms cités.

Si l'accueil fait à cet Annuaire est favorable, je me propose d'en publier un semblable les années suivantes : il pourra servir, s'il mérite cet honneur, de *memento* pour les Sociétés, et je recevrai avec plaisir les idées et les remarques qu'on voudra bien me communiquer à cet égard.

A la suite de cette première partie concernant les expositions, j'ai placé une série d'articles publiés dans les journaux quotidiens les plus estimables de notre pays, et en vue, on le concevra facilement, de répandre encore plus la popularité que ne cesse d'acquérir de jour en jour le culte si paisible et si honnête de Flore. A notre époque de bouleversements sociaux, nous avons besoin de nous rafraîchir l'esprit à la vue des merveilles d'une sage et bienfaisante nature. Les années suivantes, ces articles seront plus nombreux, et j'ai choisi cette fois ceux qui m'ont été souvent demandés, parce que peu de personnes réunissent les journaux quotidiens en collection.

Reste une question de propriété littéraire. Quelques-uns de mes lecteurs trouveront peut-être singulier de voir dans cet Annuaire passer sous mon nom les articles publiés dans la presse quotidienne sous les initiales d'O. R. ou de M. N. Qu'ils veulent bien se rassurer à cet égard : j'ai le plagiat en horreur, et si je le connais, c'est parce que trop souvent on l'exerce à mon détriment : on me vole jusqu'à mes leçons publiques, comme si elles n'étaient pas une propriété d'études et de labeurs, le fruit d'une acquisition très-matérielle d'une coûteuse

bibliothèque (1) ! Je ne voudrais donc pas, pour rien au monde, qu'on pût m'accuser d'avoir soustrait une virgule à O. R. ou à M. N. Je suis dès avant ma naissance si intimement lié, et je dirais même si immédiatement identifié avec le publiciste qui signe de ces initiales, qu'on peut croire à cet égard, en toute sécurité, non pas que deux font la paire, mais que la paire ne fait qu'un. Les mathématiciens ont toujours rangé les susdites lettres M. N. O. R. du milieu de l'alphabet, dans les *valeurs indéterminées :* c'est pourquoi mes lecteurs voudront bien ne pas chercher à déterminer ces valeurs, mais seulement avoir l'obligeance de les accepter dans toute leur infériorité d'expression.

Le présent Annuaire d'Horticulture peut donc être regardé, tant pour les cultures florales que pour la culture maraîchère, comme le complément obligé et naturel de mes deux journaux : la *Belgique Horticole* et le *Journal d'Agriculture pratique du royaume de Belgique*, publications pour l'utilité desquelles je continue de recevoir les plus honorables et les plus encourageants appuis.

Liége, ce 15 décembre 1850.

Ch. Morren.

---

(1) Je renvoie ces honnêtes auditeurs qui s'oublient à ce point, à la flétrissure dont Cuvier marque le front de ceux pour qui la parole dite en public ne vaut pas la parole lue par le public. Un homme qui se respecte, cite un professeur comme un auteur, parce qu'en effet l'un et l'autre ont la propriété incontestable de leurs idées. Les tribunaux de France ont décidé qu'un sermon prononcé publiquement dans une église ouverte, reste la propriété exclusive du prédicateur et que défense est faite au public ou à une fraction de ce public de le reproduire sans le consentement de l'auteur.

PREMIÈRE PARTIE.

EXPOSITIONS DES PRODUITS D'HORTICULTURE.

PREMIÈRE PÉRIODE : AVANT 1847.

ORIGINE

DES EXPOSITIONS DE PLANTES EN BELGIQUE (1).

A Rome, le 9 avril, se célébraient les fêtes de Cérès, pour obtenir de la déesse une belle moisson ; le 21 avaient lieu les *Robigalies* ou fêtes instituées en l'honneur de dieu *Robigus*, pour le prier de détourner la nielle du blé, maladie qui attaque, rougit ou noircit le grain. Enfin le 25 du même mois commençaient les floralies ou les jeux floraux dédiés à Flore et à Chloris, pour prier ces divinités de rendre les fleurs fécondes. Ces fêtes avaient lieu jour et nuit ; les femmes couraient et dansaient au son des trompettes et de mille chansons ; la nuit les rues étaient éclairées par les flambeaux. Il y avait des prix pour la course, et ces prix consistaient en

(1) Cet article a primitivement paru dans le *Bon Génie*, où il était signé M. N. La *Revue Horticole*, de Paris (1838) et beaucoup d'autres journaux de France et d'Angleterre l'ont reproduit comme venant de leur rédaction. Ces journaux se sont trompés. M. N.

des couronnes de fleurs. Le relâchement des mœurs corrompit bientôt cette institution. Caton en sortit un jour indigné de l'avilissement du peuple-roi. A dater de l'an de Rome 580, les jeux floraux devinrent annuels.

Au quatorzième siècle une célèbre Toulousaine, la spirituelle Clémence Isaure, institua dans sa patrie les jeux floraux, et légua des fonds à la ville pour les perpétuer après sa mort. Ces jeux n'ont plus l'immoralité de ceux de la Rome corrompue; une pureté exquise leur prête un charme nouveau. Un concours dans chaque genre de poésie est proposé tous les ans au mois de mai, et les vainqueurs reçoivent une violette d'or, une églantine d'argent, une amaranthe, un lis ou un souci du même métal; ce qu'il y a de plus élégant dans la nature est représenté par le plus précieux des métaux, et ce choix heureux et délicat récompense les efforts du poète. Il y a là une charmante idée d'allier au langage des dieux, l'or, l'emblème de la pureté et de la richesse, la fleur, emblème de la beauté et de la simplicité.

Avant 1650, une pieuse tradition avait montré aux yeux des fidèles Ste-Dorothée, comme la patrone des jardiniers et des fleurs; avant cette époque aussi s'était formée à Bruxelles la première Société d'Horticulture, dont les membres, en 1660, revirent les statuts.

La chronique des saints rapporte qu'un ange offrit à Ste Dorothée un panier de fleurs pour l'encourager à marcher au martyre, en lui montrant ces belles productions de la nature dont elle allait égaler la pureté et l'innocence dans un monde meilleur. Au jour où l'on célébrait la fête de la sainte, les jardiniers exposaient dans l'église, autour de son image, les plus belles fleurs de l'époque, et le temple chrétien devenait ainsi le pre-

mier salon où les plantes se le disputaient en beauté sous la protection de Celui qui les tira du néant au jour de la création. C'est dans cette pratique religieuse qu'il faut chercher l'origine de nos expositions.

La Société de Ste-Dorothée de Bruxelles exista jusqu'en 1794; le registre de ses inscriptions est conservé avec soin dans cette ville, orné d'un grand nombre d'armoiries et de dessins; il montre à l'œil du curieux des noms de souverains et de jardiniers, mêlés, confondus, et comme placés là tout exprès pour dire qu'un jour les mêmes plantes devaient couvrir la tombe des uns et des autres. En 1822, s'institua la Société de Flore, et le registre dont nous parlons servit à recueillir les premières inscriptions. Cependant c'est la Flandre qui s'énorgueillit d'avoir la première donné naissance aux floralies modernes. Aux quatorzième et quinzième siècles, les jardins des environs d'Anvers et ceux des Flandres étaient les plus beaux de l'univers. On y cultivait toutes les plantes alors connues. Un botaniste célèbre, de L'Obel, de Lille, dit que dans la Belgique seule on trouvait à cette époque plus de plantes, d'arbres et d'arbustes cultivés que dans la Grèce, la France, l'Espagne, l'Allemagne, l'Angleterre et l'Italie. Le commerce des fleurs se ralentit aux dix-septième et dix-huitième siècles; mais le goût des jardins anglais, qui s'introduisit vers 1750, le rappela peu à peu vers nos belles provinces. Ce fut sous l'Empire français, le 10 octobre 1808, que s'érigea à Gand la première Société de botanique et d'agriculture, et la première exposition eut lieu le 7 février 1809, dans un modeste local, le jardin d'un cabaret; on n'y comptait que trente arbustes, et de nos jours nos expositions réunissent plusieurs milliers de

plantes. En 1816, seulement on ordonna la floraison comme une condition indispensables pour y figurer.

L'exèmple donné par la ville de Gand fut suivi à Bruxelles, à Anvers, à Liége, à Bruges, à Tournay, à Mons, à Malines, Louvain, Arlon, Namur, etc., dans des villes de troisième ordre, comme Alost, St-Nicolas, Binche, St-Trond, etc., et même dans des villages.

Nos expositions de plantes ont trouvé des protecteurs sans nombre; elles ont eu leurs historiens : Cornelissen, Voisin, Van Hulthem; elles ont été chantées par le traducteur de Juvénal, Raoul, et c'est avec un plaisir toujours nouveau qu'on relit ces beaux vers.

C'est ici qu'étalant ses plus rares couleurs,
La déesse des prés, des jardins et des fleurs,
A des juges choisis, dans de fraîches corbeilles,
Se plaît deux fois par an à montrer ses merveilles;
Et dans un seul bouquet, rassemblant l'univers,
Exhale les parfums de cent climats divers.
En vain les aquilons, la neige, la froidure,
Ont dépouillé les champs et flétri la verdure;
C'est alors qu'elle trouve, en dépit des hivers,
Et des boutons plus frais, et des rameaux plus verts.
Que ne peut des humains l'industrieuse adresse?
Vulcain. . . . .
. . . .
. . . .
Ordonne que malgré les frimas et la pluie,
Telle plante, à tel jour, se montre épanouie.
Le maître, l'amateur, le simple jardinier,
Tous, sans distinction, aspirent au laurier.
Van Hulthem (1) en triomphe, et Ministre de Flore
De l'émulation qu'il a su faire éclore,
Habile à propager la généreuse ardeur,
Voit partout de Linné la science en honneur.

---

(1) Président de la Société d'Agriculture de Gand, mort en 1832, généralement regretté. On lui a érigé un beau monument au Casino floral de Gand.

FLORALIES DE GAND,

LES 9, 10, 11 ET 12 MARS 1845.

Pendant qu'un hiver, digne des frimas de la Russie, sévit contre nos campagnes et nos villes, l'horticulture de Belgique, patiente et laborieuse, fait naître des milliers de fleurs qui feraient pâlir, si elles étaient placées près d'elles, les plus jolies productions de l'équateur. Bruxelles, Anvers, Liége, Malines et Bruges ont ouvert successivement leurs salons à ces aimables enfants de Flore, et les autres villes ne tarderont pas à jouir d'un spectacle de ce genre. Gand est, comme on le sait assez et dans le pays et dans l'Europe entière, et même au Nouveau-Monde, la capitale de cet empire paisible où les filles du soleil n'ont d'autres rivalités que la grâce, la beauté, les couleurs de l'iris et les parfums enivrants; Gand renferme dans son sein la plus vaste association qui existe sur le continent pour protéger l'industrie horticole, perfectionner la science des jardins et des serres, et répandre sur le globe entier, par une véritable diffusion qui tient du prodige, ces innombrables végétaux que la nature, épuisée sans doute dans l'enfantement de tant de merveilles, n'a créés cependant que dans des localités restreintes et déterminées. Voici la trente-sixième année que la Société royale d'Agriculture et de Botanique de Gand, qui compte près de 1,000 membres, donne un

si bel exemple ; et si nous tenons compte de la foule compacte qui n'a cessé d'assiéger les salons du Casino, nous devons dire que jamais association n'a été plus populaire et n'a joui davantage de l'amour et de l'estime du public. L'ouvrier en blouse, l'artisan modeste coiffé de son bonnet, la fille du peuple, portant le mantelet et la dentelle classique des Flandres, s'y coudoyent en silence, et sans que la police ait la moindre influence à exercer, avec l'homme du monde et les dames de la société la plus élevée. La liberté règne au nom des fleurs sous le vaste dôme de cette *anthothèque*, comme on eût appelé ce palais à Munich, riche déjà de ses bibliothèques, de sa pinacothèque et de sa glyptothèque. Les membres seuls avaient le droit de se rendre le dimanche au salon, et c'est le moins qu'on puisse leur offrir, pour les récompenser de leurs veilles, de leurs labeurs et de leur protection si efficace, que la fraîcheur et le premier bouquet de ses gigantesques corbeilles.

On se rappelle qu'il y a un an, à pareille époque, s'ouvrait dans ce même local une exposition quinquennale monstre, et que la ville s'émut de cette réunion comme d'un événement important. Il l'était, en effet, et dans plusieurs pays de l'Europe, on a publié des comptes-rendus, des rapports, des *rétrospects*, sur cette grande fête. On ne doit pas s'attendre à voir dans les années ordinaires d'aussi vastes collections de fleurs, mais pour l'amateur des merveilles de la nature, les expositions annuelles ont toujours un mérite ; elles apportent à sa contemplation et à ses études de nouveaux objets ; elles rendent témoignage du mouvement commercial, des progrès des procédés ; elles font découvrir presque toujours quelque nouvelle conquête de

l'homme, car si Béranger a comparé les amours au Créateur, l'homme, le croirait-on? est parvenu à faire naître des fleurs et des milliers de fleurs et des plantes magnifiques, qui, sans lui, n'eussent jamais existé. Le feu de Prométhée a été réellement ravi des cieux : ce n'est point une métaphore en horticulture ; car l'industrie horticole est, dans le sens le plus rigoureux du mot, une industrie essentiellement créatrice.

L'industrie de Belgique a été l'objet de bien des recherches, le sujet de beaucoup d'ouvrages ; elle a trouvé ses historiens, et cependant pas un, pas un d'entre eux n'a publié des détails, des statistiques, des relations de l'origine et des progrès d'une des plus belles et des plus lucratives industries du royaume. La presse passe même sous silence l'appréciation des expositions d'horticulture ; les fleurs ne trouvent guère leur feuilletoniste, et cependant, comme si elles devaient toujours croître et prospérer dans le silence, le repos où ces fleurs ont vécu, dans la grande et la petite presse, dans les ouvrages légers ou sérieux, ne leur a guère été nuisible ; les affaires de l'horticulture, comme beaucoup de bonnes affaires, pour nous servir d'une expression de bourse, n'en ont pas été ni moins brillantes ni moins progressives. Nous laisserons à d'autres que nous le soin de rechercher les causes de ce fait mal sonnant à quelques oreilles, mais dont le moindre jardinier donnera à l'instant même l'explication.

Nous aimons les fleurs depuis que nous sommes au monde, et, en toute conscience, ce n'est pas d'hier que nous y sommes ; cet amour nous commandait peut-être de nous taire encore et de laisser l'horticulture se développer en paix. Mais une visite faite à Gand nous a

appris que désormais la publicité, cet enfant du siècle, aux mains rapaces duquel rien n'est destiné à échapper ici bas, s'était emparé enfin de nos floralies. La Société royale d'Agriculture et de botanique l'a décidé elle-même, et quand on étudie la marche, les progrès et les nombreux bienfaits de cette institution depuis sa création en 1808, on est porté à croire que ce n'est pas sans motifs sérieux et surtout éminemment bienveillants, qu'elle a pris une décision de ce genre. Si les *Annales* que publie aujourd'hui cette institution, avec un luxe de dessin, de typographie et de rédaction, qui est déjà si dignement apprécié, remplissent les vœux d'une publicité à la fois sérieuse, savante, instructive et surtout utile, c'est à la publicité par la presse quotidienne à éclairer l'opinion publique et à la tenir au courant d'un progrès auquel il ne se peut pas qu'elle reste insensible (1).

Sans plus de préambule, nous entamons l'examen du salon de 1845.

Depuis plus de sept semaines il gelait à pierre fendre. et cependant, le 9 mars, il était prescrit aux fleurs de se trouver au rendez-vous qui leur était donné au Casino de Gand. La nature eût fait défaut, mais l'art a vaincu la nature, et deux mille deux cent et trente-deux plantes en fleur se sont trouvées réunies au jour et aux heures fixes. Si l'exactitude est la politesse des rois, les fleurs ont été des reines qui connaissent parfaitement les usages des cours. Dans la plupart de nos villes, les plantes qui sont envoyées aux expositions viennent seulement

---

(1) Les *Annales de la Société de Gand* ont continué pendant cinq ans. Aujourd'hui la *Belgique Horticole*, journal des jardins, des serres et des vergers, les remplace.

des serres de la cité elle-même : mais à Gand il n'en est pas de même. Beaucoup d'amateurs cultivent les plantes rares dans les serres annexées aux maisons de campagne, et ce qu'il faut ici apprécier avant tout, c'est qu'il suffit de transporter, fût-ce même pendant un quart-d'heure, certains végétaux délicats, et ce sont les plus chers, à travers une atmosphère refroidie, pour les voir mourir sinon immédiatement, du moins plus tard. Remarquons aussi que les envois peuvent représenter des valeurs considérables. Ces circonstances, ignorées du public, mais que les horticulteurs ne connaissent malheureusement que trop bien, devaient agir cette année d'une façon déplorable, et cependant tel est l'enthousiasme des sociétaires pour orner dignement dans ces fêtes générales le palais élevé par eux au culte de la botanique, qu'aucun sacrifice, qu'aucun soin, qu'aucune tentative, quelque téméraire qu'elle pût être, n'ont été épargnés. M. Van de Woestyne-d'Hane a envoyé ses rosages, ses azalées, ses pivoines et ses kalmia, de Wondelghem, village situé a trois quarts de lieue de la ville; M. Ch. de Looze, un des propriétaires dont les connaissances et les travaux sans relâche ont fortement contribué à répandre dans les populations flamandes des cultures de luxe, avait fait expédier du même lieu trente amaryllis en fleur d'une exquise beauté, sans compter ses autres plantes; M. le sénateur Hyndericx fit venir de Destelbergen, distant d'une lieue, trente amaryllis non moins remarquables, et vingt orchidées, ces plantes délicates, dont la culture était naguère encore réservée aux palais des rois ou des grands seigneurs d'Angleterre ; Mme Bossaer fit voiturer de Swynaerde (une lieue) des plantes fort grandes

et pompeuses, cultivées en serre chaude ; MM. De Cock et La Combe envoyèrent, l'un de Melle, l'autre de St-Denis, localités situées à une lieue et demie de Gand, leurs camellias ; MM. Charles Varenbergh et Thadée Van Saceghem firent expédier, le premier de Sleydingen et le second de Cluyse, des collections magnifiques de rosages, de camellias, d'épacris, etc., et cependant ces villages sont distants de plus de deux lieues de la ville ; M. Charles Van Poucke fit plus encore, il fit franchir trois lieues de distance à cinquante camellias en fleur, de variétés différentes et d'une excellente culture, au risque de voir anéantir, par les neiges et la gelée, une si riche collection. Mais le fait que l'histoire de nos expositions enregistrera avec reconnaissance, est l'envoi de la collection de M. De Smet-Grenier. Cinquante camellias en fleur, presque tous différents et formant une collection digne de tous éloges, et quarante-et-une autres plantes variées, parmi lesquelles se trouvaient des rosages, des magnolias, des azalées, des bruyères, etc., tous en fleur, sortant fraîchement de leurs serres chaudes et humides, élevées avec ce soin et cette attention qui donnent à ces êtres une délicatesse de complexion facile à expliquer, firent le périlleux trajet de Gavre à Gand (quatre lieues en ligne directe) sur l'Escaut, dont les détours allongent prodigieusement cette voie encombrée aujourd'hui de glaçons énormes. Des calorifères chauffaient la barque qui transportait ces richesses.

Honneur à tant de zèle et de courage horticole ! Nous ne craignons pas d'annoncer dès ce moment que lorsque ces détails seront connus en France et ailleurs, les nombreux journaux d'horticulture citeront avec les plus grands éloges cet amour de la science qui ne recule de-

vant aucun sacrifice. La distance n'avait point terni la fraîcheur de ces plantes, et ce furent précisément les collections de MM. De Smet-Grenier et Van Saceghem qui remportèrent les honneurs du concours pour les plantes en fleur les plus distinguées par leur culture. leur diversité et leur nombre.

Si les fleurs résistèrent si bien aux intempéries, ceux qui les aiment et les cultivent, renoncèrent aussi à la jouissance de leurs jardins d'hiver, et dans cette fête de famille, si on la compare aux expositions quinquennales, Bruges, Malines, Alost, Lille et Utrecht envoyèrent leurs députés. Le jury se composait de quatorze membres.

Le salon se distinguait par une disposition heureuse que nous voudrions voir adopter dans toutes les villes d'expositions horticoles pour la grande facilité qu'elle donne aux amateurs, de distinguer par un seul coup d'œil, les différentes espèces ou variétés d'un genre. Quoiqu'il y ait une certaine disposition générale qui permette d'heureux mélanges de plantes très-diverses, et cela surtout sur les gradins supérieurs, sur les plans que l'œil peut étudier directement, les membres-commissaires avaient fait placer par groupes les plantes analogues. En allant de droite à gauche, dans tous le pourtour des ailes et de la rotonde centrale, on passait successivement en revue les orchidées, et, vis-à-vis d'elles, ses fougères, cactées et les épacris, des groupes de camellias en pendants; dans le fond des deux hémicycles, les amaryllis en regard, de nouveau des camellias, puis une charmante collection de plantes de pleine terre, puis celle des pins et conifères faisant face à des corbeilles renfermant cent plantes de pensées en fleur,

enfin, des jacinthes, des jonquilles, des narcisses et des crocus, et, dans un seul ensemble, la plupart des plantes signalées par leur belle culture; puis après avoir visité une des collections couronnées d'amaryllis, on passait aux rhododendres et aux azalées. Les expositions de Chiswick, près de Londres, se font d'après le même système, et c'est, en effet, le plus rationnel, le plus élégant et surtout le plus utile.

La première joûte était un concours général. Il fallait des collections de plantes en fleur distinguées par leur culture, leur diversité et leur nombre. Il y eut là deux prix de donnés sans distinction et à mérite égal. L'un était remporté par les rosages, les azalées, les pivoines, les andromèdes, les acacias, les kalmies, les polygalas, etc., de M. De Smet-Grenier; l'autre par les camellias, les rhododendres, les azalées, les orchidées, les fuchsias, les épacris, les épimèdes, les correas, les tillandsias, etc., de M. Thadée Van Saceghem. Ce concours nécessite une grande diversité de cultures, des connaissances variées en horticulture, des constructions diverses et réalisant des conditions de climats très-différents; ce genre de succès est comme la pierre de touche à laquelle on peut reconnaître l'état de l'horticulture dans un pays donné. Or, la Belgique, sous ce rapport, est placée très-haut dans l'estime de l'Europe. Ces collections étaient dignes du pays, et c'est assez dire.

Trois concours entre les camellias étaient ouverts: le premier pour les collections de 50 variétés, le second pour les 15 camellias les plus méritants, et le troisième pour la plus belle culture d'un camellia quelconque. Le camellia est vraiment la fleur du siècle, et cette plante en éxilant quelques-uns de ses enfants du Japon

en Europe, est devenue le pivot d'un commerce considérable et d'un roulement de fonds qui est plus important qu'on ne pourrait se l'imaginer. Il n'y a donc rien d'étonnant que beaucoup d'horticulteurs et d'amateurs s'en occupent.

Le prix des collections de 50 variétés a été décerné à celle de M. De Winter d'Utrecht; le prix de la collection des 15 variétés choisies l'a été à celle de M. le docteur Van Aken. Les nombreux visiteurs du salon restaient en extase devant une de ses variétés, le *camellia teutonia*, qui semblait un jeu de la nature, une bizarrerie enfantée, sans doute, un jour que les lois ordinaires du monde s'étaient permis quelque distraction ; nous ne parlerons pas en botaniste, car on dit que pour la science il n'y a pas de ces contradictions possibles, mais nous parlons en simple horticulteur qui, comme le bonhomme de La Fontaine, trouve fort bien, après la chute d'un gland, que les chênes ne portent pas de citrouilles. Ce *camellia teutonia* offrait trois charmantes fleurs roses et sur une branche une fleur blanche passant au jaune, et ce, sans greffe, sans fraude, sans subterfuge aucun.

Le prix de belle culture pour un camellia donné a été décerné *ex æquo* à deux superbes pieds, dont l'un venait de la collection de M. De Saegher, et l'autre de celle de M. Ch. de Looze. Le premier était un *camellia carswelliana*, cultivé en quenouille dénudée du bas, haute de 7 pieds, pourvue de branches aérées et légères, de feuilles gracieusement ondoyantes et ornées de 18 fleurs d'une santé, d'une jeunesse et d'une fraîcheur irréprochables. On eût dit d'une jeune fille svelte et aérienne, comptant ses printemps par le nombre de

fleurs qu'ornait sa parure. Le second des camellias couronnés représentait, au contraire, un homme fait, plein de vie, de force et d'énergie stoïque. Il comptait quarante-cinq fleurs étagées sur un fuseau de branches et de feuilles vigoureuses, qui déjà s'élançaient du pied même de l'arbuste. C'était un *camellia Donckelaari*, et par une particularité dont nous soumettons volontiers l'examen aux physiologistes, les fleurs d'un côté étaient panachées comme elles doivent l'être dans cette variété, et celles du côté opposé présentaient une couleur uniforme. Est-ce le soleil, est-ce la terre, est-ce le vent qui ont produit cette diversité? On dit que son heureux possesseur, M. de Looze, est un horticulteur des plus savants; il ferait plaisir à de moindres savants que lui, et nous sommes de ce nombre, de doter l'horticulture d'un petit mémoire à ce sujet, car dans cette science ou cet art, la panachure inspire bien des sympathies.

Le concours entre les rosages en arbre exigeait la présence de collections de quinze variétés différentes. Les rosages de M. Alexandre Verschaffelt, dont le nom est européen, furent les plus heureuses. Quel luxe, quelle magnificence dans ces bouquets assis sur leurs coussins de feuilles comme de somptueux Orientaux se reposant sur de moëlleux tapis! Les étamines blanches sortent des fleurs et le pistil, plus long encore, imite de loin le chibouck et la fumée du tombéké du sérail.

La collection du même horticulteur, composée de 20 azalées de l'Inde, a remporté le prix pour le concours de ce genre. Dans ces azalées, de singuliers personnages se trouvaient réunis : Diane s'y trouvait côte à côte avec Wellington, Marie-Louise avec le prince Albert,

et une Stéphanie, dont les vertus ne sont pas venues jusqu'à nous, avec un nommé Daniel qui nous était aussi parfaitement inconnu; nous devons avouer que si les horticulteurs ont l'imaginative en fait de nom de baptême quelquefois un peu excentrique, ils font parfois de singuliers rapprochements qui, ils l'assurent du moins, sont tous féconds en très-belles progénitures. Nous ne savons trop ce qui viendra au monde de ces azalées.

Il y a des pays, comme l'Écosse, l'Angleterre, la Hollande, la Prusse, où les mignonnes bruyères et leurs frères les épacris, sont des cultures populaires. En Belgique, quelques horticulteurs ont seuls le privilége de bien savoir cultiver ces plantes qui ne sont pas plus difficiles que d'autres, mais dont il faut connaître les caprices et les volontés. Aussi le concours n'exigeait-il que douze plantes des unes et douze plantes des autres. Les bruyères de M. Van Geert, de Gand, ont obtenu le prix.

Virgile aimait à chanter son amaryllis. Ces nymphes paraissent aussi être l'objet des soins les plus assidus et les plus persévérants de deux notabilités horticoles de Gand, M. le sénateur Heyndericx et M. Charles de Looze; les amaryllis rendent, au reste, amour pour amour, et si leur famille est originaire du Brésil, leur naturalisation paraît être parfaite à Destelbergen et à Wondelghem. Il ne fallait ni plus ni moins, pour concourir, que trente de ces amaryllis, et cela toutes parées de leurs brillants atours, en pleine voie de fécondité : aussi ces messieurs avaient entouré ces nymphes de leurs serres chaudes, de coussinets d'ouate, et chacune avait près d'elle pour sa protection personnelle son tuteur. Les connaisseurs s'arrêtaient surtout devant deux d'entre elles qui, nubiles d'hier, venaient de faire leur

entrée dans le monde. L'une était une fleur dont la robe paraissait être formée de l'émeraude la plus pure et toute frangée de rubis, tandis qu'au bas de sa taille élégante se montraient de larges bandes de grenat. C'est M. le sénateur Heyndericx qui crée de ces merveilles dans une des plus délicieuses maisons de campagne qui existe en Flandre. L'autre amaryllis est une enfant de M. Ch. de Looze. Sa taille est plus élancée que celle de sa rivale, ses formes sont plus amples et plus développées, et sur sa robe d'opale s'étendent de nombreuses raies de rubis, tandis que l'or de ses étamines vient ajouter son éclat à tant de richesses. Les amaryllis de Gand ont été citées, dans les grandes expositions où les étrangers affluent par centaines, comme des créations charmantes et des modèles d'élégance. Cette fois encore, la foule compacte ne cessait d'admirer ces brillantes corolles.

On connaît la tulipomanie du XVIIe siècle et les lois somptuaires qu'elle provoqua en Hollande. Les jacinthes, les narcisses, les tulipes et les crocus devaient, pour entrer en lice, compter soixante-quinze plantes. Il y eut trois de ces collections concurrentes. Celle de M. Van Aken remporta le prix. Les jacinthes seules étaient en quelque nombre, et le type de Harlem s'y trouvait dominant. Nous n'y avons vu aucune *perfection* anglaise. L'harméloise se tourne en dehors et ressemble à une étoile; l'anglaise, quand elle devient une perfection, et ce ne sont que des anglaises parfaites que nous désirons voir exposées, se tourne en dedans, devient boule et l'ensemble des fleurs forme un épi conique et serré. Nous avons remarqué de nouvelles formes de carafes en verre bleu qui nous ont paru très-convenables pour ce mode de culture.

Quinze plantes forcées étaient de rigueur pour un concours. La collection de M. De Cock-Speelman a remporté le prix. Nous remarquons que toutes ces espèces appartiennent à celles qui fleurissent naturellement au printemps, et, réellement, elles n'ont anticipé leur fleuraison que de deux mois. Nous avons lu dans un savant auteur qu'un tel phénomène serait impossible en mars, si l'on choisissait des espèces qui, naturellement, fleuriraient en septembre. Surmonter une difficulté de ce genre serait une œuvre digne de M. De Cock, et si ces lignes tombent sous ses yeux, nous l'engageons à tenter cette expérience.

Au temps où nous vivons, le dahlia est la plante de tous, le camellia est celle des fortunes moyennes, les orchidées sont les fleurs des grandes fortunes. On s'explique donc facilement comment les orchidées d'un sénateur belge ont obtenu le premier prix. Le concours exigeait vingt plantes d'espèces différentes. La saison a a été bien rigoureuse pour ces bizarres et capricieuses filles de la zone torride, et cependant que de coloris et de grâce ne remarquait-on pas dans ces brassavoles et ces lœlias, dans ces dendrobium, ces maxillaires, ce pompeux phajus et ces *sabots* de Vénus (cypripedium)! Après cette collection, celle de M. De Saegher méritait une distinction toute particulière, car il y avait chez elle plusieurs espèces de bien nouvelle introduction. Cet habile horticulteur a eu la satisfaction, au reste, de voir couronner, comme floraison forcée, son *cypripedium spectabile*.

Enfin, les concours proposés par la société se sont terminés par celui de la belle culture. Deux magnifiques plantes, élevées par les soins de M. Van Geert, père,

se disputaient vivement ce prix au milieu de vingt plantes toutes rivalisant de splendeur, de santé et de luxe floral. Enfin, l'*epacris attenuata* obtint la première distinction. C'était une touffe entrelacée de branches fleuries au nombre de plusieurs centaines, grêles comme des serpents dont chaque écaille eût représenté une feuille et une fleur. Le salon le plus richement décoré ne pourrait avoir un plus élégant ornement, et, par une idée ingénieuse des membres-commissaires, cette plante était placée un peu plus bas qu'un de ces graves végétaux à forme biblique que Martin jettait à profusion dans ses conceptions gigantesques du paradis terrestre; c'était le Musa à fleurs de corail qui épanouissait avec une pompe toute royale ses larges feuilles et son sceptre de feu au-dessus de cet épacris. On eût dit mille serpents enlaçant quelque Laocoon transformé en fleur. La plante qui disputa vivement ce prix à l'épacris, était une humble primevère de la Chine, à fleurs blanches et doubles. C'était une pelouse mise en pot et émaillée de perles. Au reste, beaucoup d'amateurs se tenaient en admiration devant une forme de plante à laquelle le public est encore peu habitué, le *Pimelea spectabilis* de M. Verschaffelt, dont les nombreux bouquets terminant, comme autant d'aigrettes blanches, de gracieuses branches, produisaient un effet indicible, et l'intérêt pour cette plante encore peu répandue, s'augmentait en songeant qu'elle fleurit tout un hiver. Parmi ces espèces qui se sont disputé le prix de belle culture, on remarquait encore l'*amaryllis alexandriana*, de M. Ch. De Looze, un *protea cynaroides,* de M. Mechelynck, qui semblait à une partie de la population une tête d'artichaut plantée sur un palmier; un *zypopeta-*

lum crinitum, de M. Heynderickx, dont l'épi portait six grandes fleurs vertes, pourpres et violettes, témoignait d'une culture bien entendue; un *strelitzia citrina*, de M. Verschaffelt, variété nouvelle, attirait aussi tous les regards; c'était une plante assez extraordinaire par son teint citroné et sa translucidité de verre.

En dehors de ces concours, la société a décerné six autres médailles aux collections de pensées, de conifères, de fougères, de plantes vivaces de pleine terre, de cactées et à six plantes variées de M. De Saegher. MM. Vervaene, Alexandre Verschaffelt, Ambroise Verschaffelt, Spae (père) et De Vrieser de Courtrai, ont vu successivement couronner leurs fleurs.

Les pensées de M. Vervaene étaient au nombre de cent, et déposées dans trois élégantes corbeilles en fil de fer. Toutes ces pensées tournant du même côté leurs fleurs droites et grimaçantes, faisaient naître chez les enfants et bon nombre de personnes d'un âge fort raisonnable qui s'arrêtaient devant elles, la même idée: nous l'avons entendu exprimer des centaines de fois, et cette idée était celle des Grecs et des Romains, l'idée de la mort! Il serait intéressant pour un philosophe et un artiste de rechercher quelle liaison peut exister entre cette forme de la pensée et l'idée de notre fin à tous. Au reste, l'ode de Victor Hugo, sur les fantômes, revenait là aussi à l'esprit des gens du monde, et les pensées de M. Vervaene étaient réellement les psylles, les gnomes et les nonnes du salon. Au reste, plusieurs de ces ombres nous étaient inconnues, et nous nous empresserons, M. Vervaene aidant, de les convier au plus tôt à venir habiter nos jardins et à les parfumer, le soir surtout, de leur doux arôme.

Les pensées nous on conduit à de tristes idées, les conifères de M. Verschaffelt nous retiennent encore au cimetière. La partie du salon où se trouvaient ces plantes nous rappelait les élégants cimetières orientaux, indiens et chinois. L'*araucaria excelsa* y montrait sa tige royale avec ses énormes parasols étagés et en étoiles, tandis qu'à ses côtés se groupaient des formes très-variées de pins pleureurs ou élancés. Nous devons renvoyer à la page 87 du *libretto* pour indiquer à l'amateur toutes les nouveautés horticoles qui se trouvaient là réunies. C'était une collection de prix.

La collection de fougères de M. Ambroise Verschaffelt était aussi des plus instructives. Les fougères n'ont pas de fleurs, et cependant elles forment aujourd'hui une branche très-intéressante du commerce horticole : la forme de leur feuillage seul inspire un attachement réel. Un agronome nous fit remarquer dans cette collection une fougère qui portait des pommes de terre comestibles (*nephrodium tuberosum*), mais j'ai dû le croire *sur parole* et non *sur goût*.

Les cactées de M. De Vrieser, de Courtrai, renfermaient quelques espèces encore rares, et sa collection d'échinocactus était vraiment remarquable et nombreuse.

Les plantes de pleine terre seront toujours de culture plébéienne et partant lucrative. Les sociétés d'horticulture rendent vraiment un grand service en encourageant l'introduction de nouvelles plantes vivaces et rustiques qui changent parfois toute la physionomie d'un pays. La collection de M. Spae, père, composée de 40 plantes d'espèces ou de variétés différentes, était remarquée par les nombreux amateurs de ce genre de culture, qui en admiraient la fraîcheur. Le *saxifraga ligulata* offrait

huit cimes de grandes fleurs roses, et les *armeria latifolia* montraient avec joie leurs jolies fleurs assises dans leur collerette de verre au haut de leurs tiges de deux pieds. La *primevère lilacine* était une délicate production aux fleurs, les unes roses, les autres lilas, tandis que l'*heterotropa asaroïdes*, singulière plante du Japon, couchait à terre ses calices lie de vin et ses feuilles en forme d'oreilles d'homme.

Nous avons à rendre justice aux exposants qui ont mérité les honneurs de l'accessit. Il n'y a pas de doute qu'aux expositions prochaines ces messieurs, rivalisant de zèle et de connaissances, ne deviennent les premiers vainqueurs; nous nous bornons aujourd'hui à les mentionner : collections de 50 camellias, 1er accessit, M. Van Poucke, 2e, M. De Smet-Grenier; collections de 15 camellias, 1er accessit, M. Van Hove; belle culture de camellias, sept mentions honorables, savoir : *camellia Baudouin* 1er de M. Van Hove de Caigny, *camellia flammeola*, de M. Van Geersdaele, *camellia imbricata* du même, *camellia imbricata*, blanc, de M. Ch. De Looze, *camellia reticulata*, de M. Ch. Van Poucke, *camellia imbricata*, de M. Van Aken, *camellia tricolor*, de M. De Winter. Collections de 15 rhododendres en arbre, 1er accessit, M. Vaerenberg; collections de 20 azalées indiennes, 1er accessit, M. De Winter; collections de 12 bruyères et de 12 épacris, 1er accessit, M. Glym; collections de 75 jacinthes, crocus, tulipes et narcisses, 1er accessit, M. De Saegher, mention honorable, M. Alexandre Verschaffelt; collections de 15 plantes floriées, 1er accessit, M. Vandewoestyne d'Hane; collections de 20 orchidées, 1er accessit, M. De Saegher; belle culture,

1er accessit, *pimelia spectabilis*, de M. Alexandre Verschaffelt; 17 mentions honorables pour lesquelles nous avons déjà signalé la plupart des plantes ; nous ajouterons que le *strelitzia reginæ*, de Mme Bossaert, et le *kalmia*, de M. de Cock-Speelman étaient de somptueux végétaux, dignes des plus riches serres d'Angleterre. Le *griffinia liboniana* était une nouvelle amaryllidée du Brésil, exposée par M. Galeotti, et dont l'azur et le blanc de lait de ses sept fleurs en ombelles produisaient un effet charmant.

Les amateurs de fruits et de curiosités naturelles pouvaient remarquer au salon de Gand, une nouvelle orange schaddock de deux décimètres de diamètre, exposée par M. Van Geert, fils, ainsi que de gros fruits du figuier à stipules.

Toutes ces merveilles sont maintenant rentrées dans leurs heureux et paisibles séjours, mais avant de revoir leurs serres chaudes, que de soins et précautions n'a-t-il pas fallu encore pour les préserver du froid intense qui, malgré la prédiction de M. Arago, sévit encore !

17 *mars* 1845.

FLORALIES D'ANVERS,

DES 8, 9 ET 10 JUIN 1845.

Anvers est la ville des arts ; pourquoi ne serait-elle pas aussi la ville des fleurs? L'horticulture fait partie

des beaux-arts ; elle repose, comme la peinture, la sculpture, l'architecture, sur le sentiment du beau, du convenable, de l'harmonique et de l'utile ; comme le plus incontestable des beaux-arts, elle demande de la part de l'homme qui s'y livre, un sentiment délicat, un jugement élevé, un bon goût qui décèle toute l'exquise impressionnabilité d'une âme bien née. Si la beauté ne se définit pas, elle se sent cependant, et au milieu des innombrables fleurs que la nature sème à profusion sur le monde, les fleurs belles, belles de forme ou de couleur, ont seules le droit de figurer dans les conquêtes de l'horticulture, dans les serres ou les jardins. La botanique, science plus générale et moins exclusive, s'empare et de ces beautés et des fleurs qui n'ont pas le même mérite ; mais l'horticulture en circonscrivant son horizon dans des limites plus étroites, mais définies par le sentiment même du beau, rentre plus que la botanique dans la série de ces arts d'appréciation délicate auxquels on est convenu d'appliquer cette dénomination générale de beaux-arts. Les meilleurs écrivains n'ont pas hésité de placer si haut et si près de la peinture, l'art de conserver, de multiplier, d'embellir et de produire même les créations végétales que l'homme aime par un sentiment inné.

Anvers est placé, d'ailleurs, dans les conditions les plus favorables pour se livrer avec succès aux travaux de l'horticulture. Le sol y est meuble, aéré, prêt à subir toutes les variations que l'art indique ; s'il est improductif par lui-même, l'amendement et l'engrais en font une base où les végétaux les plus exigeants peuvent prospérer à merveille. La terre de bruyère, si chère dans quelques-unes de nos villes que son prix est un obs-

tacle considérable au développement de l'industrie horticole, abonde à Anvers par le voisinage de la Campine, et certes, c'est là un inappréciable avantage que lui envieraient presque toutes les villes de Belgique. La navigation apporte dans son port, avec une grande facilité, d'innombrables graines de plantes rares, et les palmiers surtout, ces rois des végétaux des tropiques qui représentent à l'heure actuelle d'immenses valeurs pécuniaires, peuvent s'acquérir à Anvers mieux et plus aisément que partout ailleurs. A ces avantages topographiques et commerciaux, il faut joindre la facilité de l'exportation et surtout l'esprit d'ordre et de luxe que possède, ne fût-ce que par tradition, toute population essentiellement marchande. L'allure d'Anvers rappelle même deux nations, l'Angleterre et la Hollande, et la propreté des habitants de ces deux pays se trouve dans les édifices, les demeures, et partant dans les serres, les jardins des Anversois. Cette propreté est pour l'horticulture un élément de succès et exerce sur les moindres travaux une influence qui mérite toute l'attention de l'observateur.

Toutes ces circonstances expliquent pourquoi Anvers doit posséder une des sociétés d'horticulture les plus florissantes du royaume. Fondée en 1828, cette société a constamment donné l'impulsion à la culture par de brillantes expositions. Elle n'ouvrait naguère que deux salons, l'un d'été et l'autre d'hiver, mais en 1834, elle sentit que la culture des plantes florifères n'était pas le seul but de l'art, et cette année, elle fonda les expositions de fruits et de légumes. La Société de Gand avait pensé quelques années auparavant à ces sortes d'expositions, mais Anvers eut la gloire de réaliser d'une ma-

nière réellement utile ces exhibitions qui exercent sur l'agriculture, sur la culture des jardins maraîchers, sur les serres à primeurs, et par suite sur nos marchés et l'hygiène publique, une influence si salutaire. Les dahlias étant devenus une plante à la mode, un ameublement nécessaire pour toute maison de campagne, leur commerce devint aussi une branche lucrative de l'horticulture nationale, et la Société d'Anvers ouvrit, en 1835, son premier salon pour l'exposition publique et les concours entre les variétés de cette belle composée du volcan de Jorullo.

Aujourd'hui la Société royale d'horticulture d'Anvers compte près de deux cents membres, et si cette institution s'est distinguée par d'incessants progrès, par une constante concorde entre ses membres et une utile rivalité entre les cultivateurs de profession d'une part et les horticulteurs amateurs qui protégent l'art de leur nom, de leur fortune et de leur influence sociale, de l'autre, on le doit surtout aux vues sagement libérales et éclairées des membres du conseil d'administration, dont M. De Caters est président et M. Rigouts-Verbert, secrétaire. En rendant compte de l'exposition des 8, 9 et 10 juin de cette année, les noms de la plupart de leurs savants confrères viendront tout naturellement se placer sous nos yeux.

Les 8, 9 et 10 juin 1845 étaient donc les jours où plus de quinze cents plantes se sont trouvées réunies dans l'élégant pavillon qui forme l'orangerie du Jardin botanique. Par un privilége pour lequel nous remercions tout particulièrement ces messieurs du bureau, nous pûmes de bonne heure, le matin du 8 juin, et avant l'entrée du public, examiner à notre aise ces

fraîches et intéressantes fleurs de mai. On nous dira, qu'importe cette circonstance? Nous répondrons qu'à nos yeux, que pour nous, elle est importante. L'isolement au milieu des fleurs, le silence de leur séjour parfumé, l'aube matinale qui vient doucement épanouir leurs corolles, et surtout l'arôme de la nuit si pur et si virginal, exercent sur la pensée de celui qui aime les fleurs avec passion, une influence qui rend son jugement peut-être plus juste, son appréciation plus indépendante des hommes et des localités. Il ne demande pas à qui appartiennent ces fleurs; il bénit d'avance tous ces heureux possesseurs; il ne demande qu'une chose : que sont ces fleurs? Quelles sont leurs beautés, leurs charmes, leurs vertus? Comment sont-elles faites et comment les a-t-on cultivées? Ces modestes et silencieuses filles de la terre répondent à toutes ces questions, en se montrant, en étalant devant vous toutes leurs richesses, et temps est assez de consulter le livret de la société, lorsque la foule empressée se groupe devant le contingent des principaux exposants. Nous tenions donc à ne pas fléchir le genoux devant les vanités de ce monde, mais à nous entretenir en secret avec les filles de la nature, et grâce en soit rendue à d'obligeants collègues, notre conversation avec elles, sans être le moins du monde criminelle, n'a pas été troublée jusqu'à neuf heures du matin par la plus petite distraction.

La disposition des fleurs contribue beaucoup à rehausser ou à abaisser leur mérite en général; nos expositions belges pèchent par un grand défaut, c'est de ne pas laisser jouir l'œil de la plénitude du spectacle. Au théâtre, si l'on juge des décors et de l'effet d'une grande représentation, on se place au milieu du parterre ou au

fond du parquet ; l'œil embrasse alors l'ensemble et juge avec connaissance de cause de la valeur des peintures et de la convenance des poses. Dans nos expositions d'horticulture, ce n'est pas l'inspection individuelle seulement qui doit être satisfaite, il faut encore désirer que des milliers de plantes en fleur produisent un ensemble harmonique qui rehausse la beauté de chaque espèce en particulier. Or, dans la plupart de nos villes, on place les plantes de manière qu'elles forment une grande surface convexe, soit un cône, soit un cylindre. Il suit de là que si la surface est très-bombée, l'œil perd infailliblement la moitié de ce qu'il recherche, et on ne jouit jamais que d'une demi exposition dans un instant donné. Tous les amateurs qui ont pu voir l'exposition générale, ouverte à Gand, en 1834, dans le vestibule de l'Université, conserveront à tout jamais le souvenir de l'aspect grandiose de cette magnifique fête florale, précisément parce qu'en descendant par le grand escalier de face, on embrassait dans un seul regard l'ensemble de toutes les plantes exposées. La Société d'Anvers s'est sans doute souvenue de ce principe, car nous avons été agréablement surpris de voir que les plantes étaient disposées en un vaste amphithéâtre à peine bombé et qui peut être défini un faible segment de cylindre. Vis-à-vis de ce rideau de fleurs que le spectateur avait à sa droite en entrant, se trouvait un amphithéâtre oblique, mais à surface plane, de sorte que si l'entrée n'eût pas été latérale, on eût pu saisir devant soi, et d'un seul regard, ces rideaux de verdure et de millions de fleurs.

Au reste, un excellent principe anglais pour les expositions florales, est de laisser réunies autant que

possible, les collections d'un même genre, au lieu d'éparpiller les formes entre elles. Ce principe avait été suivi à Anvers; les fuchsias, les rosages, les myrtes et les arbustes de cette forme étaient réunis; puis venaient successivement des collections réunies de pelargonium, de cinéraires, les deux genres les plus riches de la saison, des collections de plantes nouvellement introduites, les unes de provenance directe, comme le dirait l'honorable M. de Foëre, les autres, de provenance indirecte, puisque l'argent de nos horticulteurs qui les avaient achetées, était entré dans les caisses de leurs correspondants anglais. De cette sorte donc, l'amateur, le botaniste, pouvaient tout comparer avec méthode, et saisir, mieux que jamais, les différences entre des variétés qui pour un œil superficiel auraient été les mêmes.

Nous professons certainement un grand respect pour les décisions du docte jury qui distribua les couronnes et les médailles à ce concours; le secrétaire, M. Rigouts-Verbert, rédige même les procès-verbaux avec une grâce et un charme dignes des fleurs dont il enregistre les succès; mais force nous est cette fois de ne pas suivre l'ordre dans lequel ces succès sont mentionnés dans le livret de l'exposition et signé pour copie conforme par les dignitaires de l'association. Que voulez-vous? Nous étions seuls, nous l'avons dit, dans notre visite matinale; les noms des lauréats, et peut-être faudrait-il dans l'espèce, y ajouter des *lauréates*, ne nous étaient pas connus, et spontanément, nos pas se portèrent vers une charmante et gracieuse série de quatre-vingt-quatre corbeilles en fer, ornées d'anses de cuivre, et d'où pendaient, cultivées dans de la terre et de la mousse, ici des branches de nos jolies plantes des

bois, si inconsidérément oubliées de la part de nos horticulteurs, là des rameaux de rivales dignes d'elles, des plantes des Alpes ou des Pyrénées, puis de plus somptueuses espèces de l'Amérique et de l'Inde. Nous étions enchantés, ravis de la beauté de ces cultures, et il faut croire que le public des jardiniers d'abord, le public des paysans qui retrouvaient là de vieilles connaissances, ensuite le public du monde lettré et fashionnable, que tous ces publics là, disons-nous, furent du même avis, car il n'y eut qu'une seule voix pour vanter, prôner, louer et citer comme exemple à suivre, de si délicates cultures aériennes. Les honneurs du salon étaient décidément acquis à ce nouveau genre de culture.

Or, cette culture venait d'une demoiselle; le livret a transmis son nom aux annales de l'art horticole : Mlle Emma de Knyff est venue ajouter son nom à ceux des femmes célèbres que l'horticulture de Belgique cite avec enthousiasme. Nous devions nos limoniers et nos lis bulbifères à Marie de Brimeur, célèbre dame horticulteur du XVIe siècle; le grand-soleil rappelle à tout jamais la femme du fameux secrétaire de Philippe II, Hopperus, Christine Bertolf; Isabelle de Danemark, sœur de Charles-Quint; Marie de Hongrie; Isabelle, femme de l'archiduc Albert; Marie-Christine, sœur de Joseph II, sont des noms de femmes chers à l'histoire des sciences et des arts en Belgique. Mlle Emma de Knyff, que nous n'avons pas l'honneur de connaître autrement que par ses œuvres, viendra, comme on le voit, se placer en noble compagnie, car désormais ces cultures en corbeille porteront son nom. Et puis, voyez à quoi servent les inventions. En admirant ces jolies corbeilles en fil de fer, nous éprouvions le désir d'en

posséder de semblables ; ce désir fut celui de plusieurs de nos amis, et nous allâmes dans la journée éveiller un brave citoyen d'Anvers qui avait payé toute la nuit de sa personne à l'incendie de la raffinerie de M. Gevers, pour lui acheter un grand nombre de ces corbeilles. Ces objets nous menèrent à la découverte, chez ce même brave citoyen, M. Pelgrims-Hertogs (rue du Lion, nº 2695), de meubles élégants destinés aux cultures de salon, d'instruments d'horticulture et d'un système de thermosiphon aussi parfait qu'économique pour chauffer les serres et les appartements. Mlle Emma de Knyff et ses corbeilles furent cause que M. Pelgrims obtint pour son industrie un placement d'objets qui, nous en sommes certains, ne s'arrêtera pas à nous et à nos amis. Nous prédisons même à ces cultures aériennes un avenir de la plus grande popularité, et afin que nos lecteurs puissent au plus tôt en jouir, voici quelques détails qui serviront déjà à les répandre :

Procurez-vous une corbeille de M. Pelgrims, et ce pour la somme énorme d'un franc dix centimes, peinture comprise ; garnissez les fils de fer en dedans d'une couche de mousse ; la plus jolie est une sphaigne de nos bois marécageux qui devient rose en vieillissant : mettez en dedans de cette couche de mousse un composé de terre franche, d'argile et de terre de bruyère, et plantez au milieu une de ces innombrables espèces que Mlle Emma de Knyff eut l'idée, la première, de soumettre à ce genre de culture. Ici, vous n'avez que l'embarras du choix. Voulez-vous des branches d'un vert glauque et des fleurs blanches et roses, prenez le sedum de Siebold ; voulez-vous des guirlandes immenses, ornées d'étoiles d'or, prenez sur le bord de nos bois la

nummulaire; voulez-vous des lianes aux fleurs d'azur, de corail ou de cire, prenez la clématite du Japon, la russelie joncée ou le maurandia, chaque plante ne coûte que cinquante centimes chez le premier horticulteur venu. Préférez-vous des formes droites, élancées, recourbées, tombant en panache ou entortillées comme un lacis de verdure, aimez-vous mieux d'élégantes feuilles découpées si finement qu'on les a nommées des cheveux de Vénus, consultez le livret de la Société d'Anvers, et toutes ces merveilles vous seront indiquées par des noms latins, il est vrai, mais enfin par des noms que comprendra très-facilement le jardinier qui ne sait pas lire ou l'horticulteur qui ignore jusqu'au titre du rudiment. Les noms des plantes ont ce privilége qu'il n'y a que les gens instruits qui y entendent le moins.

Ceci fait, suspendez ces corbeilles dans un endroit éclairé; donnez de l'eau et de l'air, et laissez faire dame nature. Dame nature et le souvenir de Mlle Emma de Knyff, M. Pelgrims aidant, vous donneront les plus jolies choses qu'il soit possible de créer au monde. Nous ajouterons que ces corbeilles si coquettes étaient placées à l'exposition d'Anvers tout le long du premier gradin et faisaient un effet charmant. Nous avons vu ensuite, dans une de ces élégantes maisons où l'horticulture est en honneur, des meubles pyramidaux auxquels étaient suspendues, en guise de girandoles, dix-huit de ces corbeilles où les fuchsias, les lobelias, les campanules, les cobœas, les verveines et bien d'autres fleurs encore s'entre-disputaient le prix de la grâce, du laissé-aller, et de la beauté sans façon. Ailleurs, entre les lampes Carcel d'un lustre en bronze doré étaient

suspendues des corbeilles du même genre, et le soir des flots de lumière venaient rehausser encore tout l'éclat de ces brillantes corolles. Nous le disons de nouveau : nul ne peut prévoir l'immense parti qu'on peut tirer de cette première et gracieuse idée.

Mlle Emma de Knyff n'est pas la seule dame dont le nom brille entre ces fleurs couronnées, car hâtons-nous de le dire, le jury a voté une médaille d'argent « au contingent de plantes grèles et gracieuses, cultivées en corbeilles et offertes » par cette jeune personne. Une autre couronne a paré, nous allions dire le front de Mlle Jeannette Moens, mais nous nous tromperions, une autre couronne a paré la collection de plantes annuelles ou vivaces de pleine terre cultivées par cette demoiselle. On y remarquait des asphodèles, des renoncules, des convallaires, des lychnis, des adonis, des épimèdes, des clématites, des sauges, etc., ensemble très-convenable pour les jardins dont les propriétaires ne tiennent pas à posséder les plantes de la plus récente introduction. Le Jardin botanique d'Anvers et M. de Lincé n'obtinrent pour leurs collections de ce genre que des mentions honorables, mais il était plus honorable pour l'horticulture du pays de voir une jeune dame l'emporter dans une lutte où l'on rivalise de goût, de soins assidus, de couleurs, de fraîcheur et de parfum.

Nous passons aux plantes d'un intérêt plus grave, à l'horticulture des hommes.

M. Constant Van Havre obtint le prix pour la plus belle collection de plantes en fleur par ses innombrables et splendides cinéraires. Ne vous fiez pas ici aux noms ; il n'y a ni cendres, ni urnes, ni même inscriptions funéraires qui se rattachent à ces cinéraires-là.

Les îles Canaries et le Ténériffe surtout nous ont doté, à la fin du siècle dernier, de quelques plantes que les botanistes ont successivement promenées de genre en genre; tantôt c'étaient des cinéraires, tantôt des ligulaires, et enfin De Candolle les prit tout simplement pour des seneçons, pour des sœurs de la plus vulgaire de nos plantes des chemins. Les botanistes peuvent être dans le vrai, mais les horticulteurs sont dans le beau, en ne prenant ces fleurs-là que comme des cousines-germaines de nos vilains seneçons; c'est déjà trop que d'être de leur famille. Les cinéraires de M. Van Havre étaient au nombre de cent vingt variétés différentes. Imaginez-vous des milliers d'étoiles à douze rayons où se marient avec un ineffable bonheur le blanc, le rose, le lilas, le pourpre, l'amaranthe, le carmin, le bleu de ciel, le bleu d'azur, l'indigo foncé et les teintes gorge-de-pigeon aux ondoyants et moëlleux reflets; imaginez-vous que toutes ces couleurs, de la plus ardente vivacité, s'éparpillent nombreuses, serrées, comme des bouquets artistement arrangés, sur un tapis de verdure sombre et velouté, et vous n'aurez qu'une idée imparfaite de cette partie de l'exposition d'Anvers.

Les cinéraires de M. Moens, les pélargonium de MM. Legrelle-d'Hanis, et Bovie; les bruyères de M. Kramp, les fuchsia de M. de Knyff de Waelhem ont obtenu aussi avec toute justice, soit les accessits, soit les mentions honorables.

Le genre de concours qui intéresse bien vivement l'horticulteur qui tient à l'exportation de nos produits à l'étranger, est celui qui a lieu entre les plantes formant collection de genres différents et qui sont en même temps, pour mieux les juger, en fleur. La collection de

de M. G. Moens, horticulteur, a mérité et obtenu ce prix. Cent douze plantes de genres différents étalaient leurs fleurs, et parmi elles on distinguait de magnifiques pivoines, des rosages, des roses, des cactus nouveaux, des mourons de variétés nouvelles et beaucoup d'autres espèces dont ni les genres ni les noms ne sont pas encore du domaine public.

Un concours vraiment horticole est celui ouvert pour la plante la mieux cultivée. C'est à cette sorte de prix que les Anglais attachent une si haute importance que, séance tenante, un artiste fait les *portraits* des plantes victorieuses; ces portraits sont ensuite publiés, comme on publie ceux des musiciens, des peintres et des honorables de tout genre. Nous serions fort d'avis que dans nos expositions belges on daguerrotypât ces illustrations en pot; ce serait plus vite et plus exactement fait. L'illustration végétale, couronnée à Anvers, était une bruyère à laquelle on a donné le nom d'*Erica Westphalingii*. C'était un pied de cinquante centimètres de hauteur sur autant de largeur, fort et vigoureux, portant d'innombrables épis de fleurs de roses, luisantes et d'un aspect de cire. Les horticulteurs savent combien il est difficile de conserver et de faire fleurir en abondance de vieux pieds de bruyères qu'on est déjà fort heureux de voir passer deux ans dans une culture ordinaire. Ce superbe *Erica* provenait des cultures de M. Kramp d'Hoboken.

Le premier accessit de ce concours préoccupait vivement les visiteurs. C'était une capucine à cinq feuilles (*Tropœolum pentaphyllum*), plante chétive, faible, mais grimpante, au reste de la plus luxueuse végétation et couverte de ses fleurs à éperon; M. Moens, qui l'avait cultivée et exposée, en avait fait un arbre pour l'appa-

rence. Sa tige est mince comme un fil, ses rameaux ressemblent à des brindilles de soie, mais ici le tronc semblait avoir un pouce de diamètre, et ses branches rassemblées en tête lui donnaient l'air d'un myrte ou d'un oranger. Cet artifice horticole est cependant bien simple : la plante grimpante était cultivée le long d'un tronc vert et rameux de quelque arbuste vigoureux. Beaucoup de visiteurs y furent pris.

M. Van Beirs exposa une azalée variée qui obtint le second accessit de belle culture. Un tronc touffu, des branches pressées, une riche feuillaison et des fleurs amples, nombreuses, bien faites, d'un rose délicat bordé de blanc, enfin tous les charmes de cette variété si estimée des horticulteurs, témoignent des bons soins de M. Van Beirs.

Plusieurs plantes furent citées au reste pour leur belle culture, telles qu'un *Rhododendron pictum* de M. Constant Van Havre, une *Passiflora ochroleuca* de Mlle Emma de Knyff, un joli et capricieux *Stankopea oculata* de M. Legrelle-d'Hanis, etc.

La plante en fleur la plus rare était le *Bossiœa disticha* de M. Van Geert de Gand ; une tige cultivée en éventail avec d'autant plus de facilité que cette forme est naturelle à l'espèce et sur cet éventail des milliers de fleurs jaunes ornées d'une macule brunâtre, tels étaient les mérites de cette nouvelle espèce. Le *lasiandra petiolata* de M. Bovie, fleur remarquable par sa corolle bleue et ses singulières étamines en forme de balanciers, un *gastrolobe* de M. Van Geert, une succulente *oxalis* de M. Legrelle-d'Hanis, et un nouveau *gesneria* de M. Albert Bovie, furent les plantes les plus nouvelles de ce concours.

Les botanistes s'arrêtaient avec délices devant une collection de plantes entièrement nouvelles, introduites directement de la Havane, du Mexique et d'autres contrées, et faisant partie aujourd'hui des cultures de M. Legrelle-d'Hanis. Les Belges qui aiment leur pays, doivent applaudir à des travaux de ce genre : c'est là la véritable et la grande ressource de l'horticulture nationale. L'introduction directe rapporte de l'or et beaucoup. Ces plantes, reproduites par d'habiles et de prompts procédés, passent en Angleterre, en Hollande, en Allemagne à des prix élevés ; la France nous en enlève un bon nombre par an, et si nous pouvions joindre à ces introductions directes la description primitive de ces plantes nouvelles, nous rendrions tributaires de notre industrie horticole toutes les nations du monde. La collection de M. Legrelle-d'Hanis renfermait beaucoup de végétaux des plus remarquables, et nous n'en citerons comme preuve que deux espèces : l'une était une plante grimpante, aux feuilles en lance, ornées de veines blanches de la plus grande élégance et rouges sur le revers ; l'autre était une plante en cône, aux feuilles en gouttière, d'une allure qui la ramène vers l'intéressante famille des broméliacées. M. Legrelle-d'Hanis a bien mérité de l'horticulture par ces introductions directes qu'on nous a dit être très-nombreuses.

M. Van Geert de Gand avait envoyé un certain nombre de plantes nouvelles pour nous, mais connues et décrites en Angleterre. Cette collection obtint aussi un prix. On y remarquait le *Napoleonia imperialis* qui a fait tant de bruit dans le monde horticole, le *Luculia pinciana*, dont les élégants bouquets doivent détrôner, dit-on, ceux de l'hortensia pour l'ampleur, et ceux des

lilas pour le parfum , ainsi que beaucoup d'autres plantes dont le mérite est bien connu par les publications anglaises. Sans doute, ces collections achetées comme plantes mères en Angleterre ont une grande valeur pour notre commerce des plantes, mais les introductions directes ont aux yeux de ceux qui voient dans l'horticulture une science sociale et une source de prospérité publique. une importance bien autrement considérable.

Avant de finir la relation de notre visite à Anvers, nous devons faire connaître une mesure prise par la société et à laquelle nous ne pouvons que rendre un hommage mérité. Le dimanche matin, de 9 à 10 heures, on n'admet à l'exposition que les jardiniers des membres qui font partie de l'association. Là, ces hommes de pratique discutent et leurs opérations et leurs systèmes, car ils en ont à leur manière. Le beau monde ne les éloigne pas de leurs fleurs, leurs enfants de tous les jours, et c'est à leur aise qu'ils jouissent et de leur contemplation et de la liberté que leur donne la société. Cette mesure est sage et, pensons-nous, de la plus grande utilité. La faire connaître, c'est engager les sociétés du royaume à suivre un exemple dont on ne saurait contester l'actualité et le bon succès.

18 *juin* 1845.

FLORALIES DE GAND,

LES 22, 23 ET 24 JUIN 1845.

Décidément, il n'y a plus de saisons bonnes ou mauvaises pour l'horticulture. Que l'hiver se soit prolongé

outre temps, qu'il ait sévi avec fureur, que les cataractes du ciel se soient ouvertes et aient inondé nos terres et nos jardins, que pendant la moitié du mois de juin, les orages aient grondé incessamment, rien n'y a fait, la nature est impuissante dans ses volontés de destruction. Nos fleurs, si frêles et si délicates qu'un souffle les ternit, se sont trouvées dans leurs maisons de verre sous la protection des hommes laborieux qui les élèvent avec amour à l'abri de toutes les intempéries, et elles en sont sorties plus belles et plus fraîches que jamais.

La 79e exposition de la Société royale d'agriculture et de botanique de Gand, ouverte les 22, 23 et 24 juin, au local du Casino, est un éclatant témoignage de la haute prospérité à laquelle est parvenue l'horticulture de Belgique.

Jamais exposition d'été ne fut ni plus belle ni plus riche. Nous ne pouvons assez engager les nombreux amateurs de plantes que possède le pays, de doubler de vitesse et de vigilance, et d'aller admirer de véritables phénomènes de végétation. Nous ne savons même ce qu'il faut louer de plus ici, ou le contingent considérable de plantes nouvelles, ou les pieds magnifiques attestant une connaissance profonde dans l'art des cultures, ou la richesse des collections de variétés d'un même genre ou le nombre même et la variété de ces collections. Tous les vœux sont remplis, les désirs comblés, et si l'exposition d'été de 1825 a fait dire à ceux qui l'ont vue dans sa première fraîcheur, qu'il n'y a qu'un Gand sur le continent, ceux qui ont pu visiter les expositions d'Angleterre, si vantées, ont pu se convaincre aussi que le Casino de Gand lutterait, non sans

quelque avantage peut-être, avec Cheswik, Regent's-Park et Chatsworth. Encore quelques expositions de ce genre et nos exportations se centupleront, et une grande classe de nos industriels verra s'améliorer une des plus belles carrières auxquelles l'homme puisse se livrer, celle de s'enrichir en vivant continuellement de jouissances. L'horticulture, en effet, a réalisé ce problème qui eût paru un paradoxe aux philosophes, aux économistes et aux humanitaires du XVIIIe siècle.

Trois mille trois cent trente plantes en fleur sont exposées aux regards avides des connaisseurs, et nous ne comptons pas dans ce nombre les arbres et arbustes qui ornent le salon sans figurer dans le catalogue de la société. L'exposition de juin 1844 que l'on citait déjà avec plaisir comme le résultat d'un progrès remarquable, n'en comptait que deux mille six cent cinquante. La différence est de près de sept cents plantes, nombre qui à lui seul eût fait, il y a quelques années, une exposition toute entière.

Pour donner une idée de la variété des objets exposés, nous engageons le lecteur à nous suivre dans la salle assez connue du Casino et qui est formée au centre d'une vaste rotonde et de chaque côté de deux ailes. C'est par l'extrémité de l'une d'entre elles qu'entre le visiteur et alors en parcourant le salon dans sa plus grande longueur il passe successivement en revue les collections suivantes :

Des pyramides de roses coupées ;

Une collection de lis ;

Des plantes variées de pleine terre ;

Des végétaux rares et curieux, provenant directement du Nouveau Monde en Belgique ;

Des fleurs coupées de pivoines de pleine terre ;

Des palmiers de la plus fastueuse végétation :

Une grande collection de petunia à grandes fleurs ;

Des plantes de genres variés disposées dans l'hémicycle ;

Des mimules très-variées et fort bien cultivées ;

D'éclatantes calcéolaires qui font l'effet de loin d'un grand tapis d'or chatoyant ;

Des collections nombreuses de fuchsia ;

Des plantes nouvelles et de grand prix achetées en Angleterre ;

Des conifères ;

Une seconde collection de plantes de pleine terre.

Le visiteur est alors au fond de la salle et en tournant, il se trouve placé devant un amphithéâtre orné de palmiers, de grands orangers, de metrosideros aux pompons de pourpre, et devant ces nobles plantes s'étendent des collections de rosiers d'une riche venue.

En revenant sur ses pas, il observe à droite une autre suite de merveilles, et sans aucun doute, les membres du bureau qui ont présidé à la décoration de ce salon ont songé à cette maxime du sage, c'est que l'intérêt doit aller en croissant et que l'ennui naquit de l'uniformité. Ici donc on admire successivement :

Une collection de bruyères du cap de Bonne-Espérance ;

Des plantes nouvelles venues d'Angleterre ;

Des palmiers, des pandaniers, des strelitzias augustes, des yuccas et des araucarias avec leurs somptueuses branches en gigantesques étoiles ;

Des meubles tous garnis de brillantes orchidées et destinées à l'horticulture de luxe ;

Des plantes remarquables par leur végétation, comme d'énormes épacris, des résédas monstres, des manettias en boule, des euphorbias aux mille fleurs d'écarlate ;

Des pelargonium, des fuchsias, des pivoines, des rosages, des petunias, toutes fleurs si aimées de ceux qui ont la jouissance d'un jardin ;

Des rosiers de Bengale ;

Des tables couvertes de fleurs de pivoines ;

De magnifiques collections de cactus, de conifères et d'éricas, et au-dessus de ces masses vertes domine une orchidée, un ***sobralia macrantha*** aux plus éclatantes fleurs ;

Et, enfin, une collection de plantes non en fleur, mais d'introduction récente.

La grande salle ainsi remplie par une suite d'objets qui contenteraient les plus difficiles, est précédée d'un vestibule dans lequel sont venus se placer les pelargonium, les pensées, les roses coupées, les pivoines et une étagère couverte de boîtes et de petits meubles en bois de Spa peints et représentant précisément un grand nombre de ces fleurs nouvelles qui viennent, grâce à l'horticulture gantoise, orner nos serres et nos jardins de Belgique.

Cette énumération a dû convaincre le lecteur que la Société de Gand a réalisé comme sa digne émule, la Société d'horticulture d'Anvers, l'idée de laisser intactes, autant que possible, les collections d'un même genre, afin que l'œil de l'amateur puisse saisir les moindres différences qui distinguent les variétés. Nous avons souvent insisté sur cette nécessité et nous sommes convaincus par l'expérience que plusieurs fois une circonstance de ce genre a déterminé les curieux à se procurer de nombreuses variétés auparavant insaisissables à

leurs yeux, mais qui, par la comparaison avec d'autres, ne peuvent laisser des doutes sur leur existence. Les expositions sont fondées particulièrement dans l'intérêt des jardiniers; c'est pour eux, c'est pour leur utile commerce, pour leur intéressante industrie que veillent sans cesse nos sociétés nationales, et nous avons tout lieu de croire que plusieurs d'entre eux ont déjà, à cette fête florale de Gand, manifesté leur satisfaction de cet arrangement si favorable à l'extension de leurs relations. Ce n'est pas, au reste, la seule innovation utile qu'ils devront, encore cette année, à la Société royale d'agriculture et de botanique de Gand, dont la sollicitude pour les progrès de l'horticulture de Belgique, sollicitude si féconde déjà en grands résultats, ne fait que croître de jour en jour et amènera, nous en sommes sûrs, l'art à sa plus haute prospérité.

Nous passerons en revue les résultats des concours proposés pour cette exposition. Déjà, le 21, MM. le baron De Man, de Lennick; le baron De Serret, de Bruges; le chevalier De Knyff, de Waelhem; Galeotti, de Bruxelles; Ch. Morren, de Liége; Nooy, d'Alost; Portaels, de Vilvorde; le sénateur D'Hoop, le professeur Kickx, Papeleu, Royer, D. Spae et Van Hove de Caigny, de Gand, ont été constitués en jury pour juger ces concours. Il a fallu près de cinq heures à ces messieurs pour apprécier, par un travail continu et souvent pénible, toutes les beautés relatives des plantes soumises à leur examen.

La première lutte est en quelque sorte la palme d'honneur qu'il s'agit d'octroyer : en effet, elle s'ouvrait entre les collections de plantes en fleur distinguées parl eur culture, leur variété et leur nombre.

Le résultat du scrutin fut unamine, la collection de M. le chevalier Heyndericx, sénateur de Belgique, emportait le prix de toute nécessité. M. Heyndericx succombera un jour sous le poids de ses médailles, et l'on peut, dès ce moment, le regarder comme l'un des plus grands promoteurs de l'horticulture qu'il y ait en Europe. L'Angleterre cite avec reconnaissance les ducs de Devonshire et de Northumberland, la France, le duc Decazes, l'Allemagne rhénane le prince de Salm-Dyck, la Hollande le banquier Vanderhoop, la Suède le conseiller De Rosenblad, comme des promoteurs éminents de la science des plantes et de la culture des jardins. La Belgique, qui depuis si longtemps a dignement figuré dans ces branches de connaissances humaines, mettra à côté de ces noms celui d'un de ses sénateurs, car M. le chevalier Heyndericx paye de sa personne, de sa fortune, de son temps et de ses connaissances pour faire arriver l'horticulture de son pays, de sa Flandre chérie surtout, à sa plus haute apogée. La collection qu'il a exposée est encore une preuve éclatante de son zèle. Cent soixante-cinq plantes la forment, et l'on y distingue des palmiers, des orchidées valant leur pesant d'or, des bruyères si difficiles à maintenir dans une brillante santé, des pimelées, des rosages, des fuchsias, des pelargonium, des lis et une foule d'autres plantes de genres et de formes très-variés. Ses yuccas à feuilles panachées, son énorme métrosideros tout couvert de pompons pourpres et ayant plus de deux mètres de hauteur, ses beaux orangers, un *oncidium sphacelatum* dont la palme fleurie, longue d'un mètre et demi, offrait 300 fleurs dorées sur 24 branches disposées en panache, et bien d'autres

merveilles encore donnaient à cette réunion un mérite qui n'a pu laisser l'ombre d'un doute dans la détermination du jury. Les accessits ont été accordés, le premier à M. Alexandre Verschaffelt, le second à M. son frère Jean.

On ne revient pas toujours de Guatemala ni bien sain de corps, ni l'esprit bien satisfait de ce qu'on a vu dans l'heureuse colonie de nos bons Belges. Un membre du jury, M. Papeleu, savait ce qu'il en coûte de fièvre, de frissons, d'abattement et de dégoût pour aller chercher sous ce beau soleil des tropiques ces orchidées si splendides qu'il a fallu un ouvrage à cent francs la livraison pour pouvoir seulement en donner des portraits plus ou moins fidèles. M. Papeleu souffrant et abattu encore de son naufrage et de sa fièvre, retrouvait dans l'exposition un magnifique pied d'une orchidée de la colonie, le *Sobralia macrantha* qui, cultivé dans les serres du Jardin botanique de Gand et par les soins de M. Donkelaar père, était un modèle de santé, de vigueur et de luxe. Vingt magnifiques fleurs pourpres dressaient leurs corolles et laissaient pendre leurs lèvres dédaigneuses sur de fortes tiges dont la forme et les feuilles rappellent les roseaux de nos rivières. Cette plante fait l'admiration de la masse compacte qui envahit sans cesse le salon, et le jury lui a donné la médaille du premier prix de belle culture.

La plante a toutefois été cultivée aux frais de l'État, et dans ce cas le réglement de la société veut qu'un second premier prix soit décerné à la plus belle plante qui n'a point le budget de la nation pour motif de sa bonne santé. C'est, dans un pays de libre concurrence, de toute justice. Le jury a donc décerné un autre pre-

mier prix à une plante de M. Van Geert père : c'est un *epacris grandiflora* haut de plus de deux mètres et presqu'aussi large en diamètre. Ce buisson resplendissant de fleurs roses et blanches en crossette, est d'un âge respectable, peut-être de 15 ou 20 ans, et il n'y a que les jardiniers qui savent que de peines, que de soins de jour et de nuit on doit avoir pour conserverpendant tant d'années une plante aussi difficile. Il est douteux que la Nouvelle-Hollande, patrie de cette plante, en possède des buissons plus touffus. L'*oncidium sphacelatum* de M. Heyndericx, dont nous avons parlé déjà, remporta le premier accessit de belle culture. Treize autres plantes furent mentionnées honorablement.

Nous ne pouvons parler de toutes, mais nous sommes un peu de cet avis de Rubens, que lorsque le peuple, libre dans son choix, et même sans connaissance de cause, se porte par instinct et en foule devant un objet d'art quelconque, c'est que cet objet a en lui un mérite incontestable. Nos fleurs font encore comme les tableaux de Rubens : elles ne trouvent point, pour les blâmer ou les louer, le publiciste incompétent, et elles se soumettent, sans se plaindre, au goût du public qui juge par sentiment. Dans cette occurence, nous devons mentionner un réséda ordinaire qui attira les regards de tous. Cette petite plante annuelle et passagère, qui vit à peine quelques mois dans son pays natal, l'Afrique, est devenue entre les mains de M. Lemonnier, de Lille, un véritable arbuste vivace. Sa tige est ligneuse, forte, haute de plus de 80 centimètres, et la cîme, cultivée en forme de sous-coupe grecque, a au moins la même mesure en diamètre. Le nombre de ses fleurs odorantes est en proportion de cet énorme développement.

Il y a à peine deux ans qu'on importa du Brésil en Angleterre une jolie plante grimpante de serre chaude, la *manettia bicolor* qui se couronne de guirlandes de fleurs écarlates et jaunes. Déjà, M. Mathot a donné à un pied de cette espèce une force extraordinaire; des milliers de branches et de fleurs s'étendent sur un treillis en forme de ballon allongé et témoignent d'une culture bien raisonnée.

Le concours pour les collections de 25 plantes remarquables, fleuries ou non fleuries, nouvellement introduites dans le pays, a fait obtenir la médaille à celle de M. Alexandre Verschaffelt. On y remarquait deux orchidées du Mexique introduites en 1844 et fleurissant pour la première fois, un *odontoglossum* et un *galeandra* qui sans doute figureront dans les *Annales* de la Société. Cette collection donne une preuve nouvelle de la célérité que mettent nos principaux horticulteurs à compléter leurs établissements. Un *tropœolum lobbianum* a fleuri pour la première fois à la dernière exposition du Regent's Park en 1845, et déjà à l'exposition de Gand figurait un fort pied de cette espèce tout prêt à fleurir. C'est à peine si l'espèce a pu se répandre dans quelques jardins privilégiés d'Angleterre, que déjà elle aura envahi les nôtres. Le *galeandra* de M. Alexandre Verschaffelt a remporté le premier prix des plantes rares fleuries.

Linné consacra le souvenir d'une princesse qui honorait l'horticulture de ses soins, Sophie-Caroline de Baden, par la création du genre *carolinea* de la famille des fameux baobabs d'Adanson, ces vétérans de la végétation, vieux comme le monde lui-même. Ce genre *carolinea* qui se compose de végétaux d'un port de reine,

ne comptait que quatre espèces introduites. M. Galeotti, de Bruxelles, en a augmenté le nombre par l'acquisition faite sur le lieu d'origine même, le Brésil, de la *carolinea fastuosa*. Cette plante a emporté le premier prix pour le concours des plantes rares non fleuries. Sur la proposition de M. Morren, une médaille d'honneur a été décernée à M. Galeotti pour les nombreuses plantes rares et chères qu'il fait importer directement dans notre pays, car on ne peut se dissimuler en effet que l'importation directe des plantes de leur lieu natal est une grande source de richesses pour notre industrie horticole, et après la production des variétés c'est même le seul moyen de rendre tributaire de notre pays l'Angleterre, qui jusqu'ici a été par ses colonies et sa navigation la maîtresse absolue du monde horticole.

Des pélargonium forment la base de la culture plébéienne d'été. Il était donc naturel de s'attendre à en avoir de nombreuses collections à cette belle exposition. M. Van Geert père a obtenu le premier prix; l'accessit a été donné à M. le chevalier Heyndericx et une médaille d'honneur a été décernée à la collection de M. Portaels de Vilvorde; elle n'avait pu, à cause de la distance, conserver toute sa fraîcheur. Les pélargonium de MM. Hoste de Gand et Dozin de Liége ont obtenu en outre des mentions honorables.

La reine des fleurs, la rose que Sapho nommait l'ornement de la terre, l'éclat des plantes, l'œil des fleurs, l'émail des prairies, la beauté éclatante qui exhalait l'amour, attirait et fixait Vénus, la rose ne pouvait manquer d'être le sujet d'un concours à l'exposition de la Société royale d'agriculture et de botanique de Gand. Il y avait même quelques raisons pour choisir de pré-

férence les rosiers de Bengale (qui prendraient mieux le nom de rosiers de la Chine) puisque l'horticulture compte parmi ses plus belles roses le *triomphe de Gand* dont la corolle double, pleine et d'un rouge éclatant, est cité avec amour par les vrais connaisseurs. Les collections devaient se composer, pour le moins, de cinquante variétés, et nous ferons remarquer ici que la *monographie* la plus récente des roses, celle de M. Loiseleur-Deslongchamps, parue en 1844, n'en cite que dix-neuf. La collection de cinquante variétés, de M. Jean Verschaffelt, obtint le premier prix, de toute justice, et l'accessit fut remporté par la collection de M. Alexandre Verschaffelt, car cette famille, comme le disait naguère une inscription en style lapidaire de Cornelissen, est une vraie dynastie de jardiniers. Les nombreuses collections de roses épanouies au salon l'embaumaient de leurs suaves parfums, et le matin, en entrant dans la vaste enceinte, on pensait involontairement aux orgies du palais de Néron, dont l'odieuse mémoire vient salir l'histoire de la fleur des poètes, des amours, de Salomon et de Charlemagne.

Les botanistes ont eu l'indélicatesse, par un manque absolu de goût et de convenance, de placer dans la famille de mémoire lépreuse, les scrophulariées (les plantes à scrofules !), de jolies et coquettes plantes du Chili dont la connaissance, que Dieu nous le pardonne ! est due à un révérend père jésuite, Louis Feuillée, si vous n'en savez le nom, auteur de trois volumes in-quarto sur des observations de mathématiques, de physique et d'histoire naturelle faites dans l'Amérique méridionale. Ces plantes si coquettes sont les *calcéolaires* ou fleurs en soulier, peu connues encore en Belgique,

bien qu'elles y aient fait un épouvantable bruit parmi et par quelques horticulteurs. Ces *calcéolaires* sont des fleurs dont les variétés vont à l'infini ; on en compterait par millions, car la nature a tracé sur leur robe de drap d'or ou d'argent, de pourpre ou de moire, des hiéroglyphes dont l'interprétation échappe aux plus habiles.

Vous connaissez ces petits souliers chinois sur lesquels vous lirez, si vous lisez le chinois, de si jolies sentences d'amour, d'amitié, de respect pour l'empereur, le mandarin ou le maître des dieux et des hommes. Nos calcéolaires ont l'air d'être de ces souliers venus naturellement, et naturellement aussi, le fond de la couleur de ces corolles est d'un jaune d'or ; l'homme, par une de ces bizarreries dont l'horticulture abonde, cherche surtout les fonds blancs : c'est là le comble de l'art, que d'avoir des calcéolaires blanches à dessins zonés de pourpre ou de violet. La collection de 75 variétés, produites par les cultures de M. Delbaere, a paru si belle aux membres du jury, les fleurs étaient si nombreuses, si grandes et si parfaites, et le nombre de leurs variétés, presque toutes nouvelles, si considérable, qu'ils ont proposé au conseil d'administration de décerner aux souliers fleuris de M. Delbaere une médaille de vermeil de grand module.

Pendant ces trois jours, des flots de visiteurs sont venus témoigner devant cette collection aussi curieuse pour la science qu'intéressante pour le commerce horticole, combien les calcéolaires ont décidément la vogue parmi les fleurs d'été. M. Alexandre Verschaffelt auquel tant de calcéolaires durent leur naissance et leurs charmes, n'a obtenu que l'accessit : *sic transit gloria mundi!*

Il y a trois cents ans précisément que florissaient à

Tubingue d'une part, à Liége d'une autre, deux cousins, le premier Léonard Fuchs, le second Remacle Fuchs, tous deux « médecins très-renommés, » comme les intitulent leurs propres ouvrages, et de plus Remacle Fuchs pouvait ajouter que, quoique médecin et père de famille, il était chanoine de l'église St-Lambert de Liége. Le père Plumier rappela le nom de Fuchs à la postérité par le baptême de ce nom qu'il donna à de jolies plantes du Chili et de l'Amérique méridionale, et les fuchsias sont connus aujourd'hui jusque de nos maraîchères et de la fille de l'artisan. Tout au plus une vingtaine d'espèces de fuchsias sont actuellement déterminées par les savants, mais les horticulteurs en ont perfectionné les races au point de produire des fleurs triples et quadruples en grandeur de leurs ancêtres, les fleurs de la nature. Les fuchsias de Belgique jouissent d'une honnête réputation à l'étranger; la Société de Gand tenait donc à encourager leur culture, et un concours de 75 variétés était ouvert. Les collections de MM. Pierre Verleeuwen et A. Pathé répondirent à l'attente du jury, et la première obtint le prix et la seconde l'accessit.

Les collections de 150 roses coupées de M. Janssens de Louvain, de MM. Jean et Alexandre Verschaffelt, obtinrent aussi la première la médaille, les secondes des mentions honorables.

Il n'est pas donné à tout le monde de posséder des serres, mais il est bien rare qu'on ne puisse jouir d'un jardin. Alors les espèces vivaces de pleine terre sont les objets vivement réclamés, indispensables. Les neuf dixièmes de nos plantes de pleine terre sont des productions originairement exotiques; on ne peut donc

assez encourager la culture des plus belles variétés et l'introduction des plantes nouvelles. Depuis longtemps MM. Spae, père et fils, horticulteurs à Gand, se sont acquis une bonne réputation dans ce genre d'industrie, et cette fois encore le jury a décerné à la collection de 50 plantes vivaces de pleine terre exposée par M. Spae père, le prix, et l'accessit à celle de M. Jean Verschaffelt.

M. Spae fils, qui, au mérite d'être un excellent jardinier praticien joint, ce qui ne nuit pas, le talent du botaniste instruit, a obtenu la médaille pour sa collection de 20 lis dont au moins dix devaient être des espèces ou des variétés. On sait que les lis ont produit à la seule ville de Gand des centaines de mille francs : le genre lis doit donc y être en honneur, aussi cette collection de M. Spae fils, a-t-elle vivement excité l'attention et nous dirons même l'admiration d'un grand nombre de connaisseurs. Le *lis testacé* dont la corolle est couleur nankin et les étamines oranges, offraient une tige de plus de deux mètres de hauteur, et si le poète Goëthe avait pu se lever de sa tombe et s'inspirer des merveilles de cette exposition, il se serait prosterné devant un lis, monstrueux pour le vulgaire, mais éloquent de toute la parole de Dieu, selon le philosophe ; ce lis présentait ses feuilles transformées en pétales blancs et ses fleurs s'étaient déroulées comme d'immenses spirales ou des parties semblables. Cette seule plante donnait l'explication la plus sublime de ce qu'il y a de grand et de simple dans la création végétale, et venait, de même que le calcul rend compte de la marche et de la construction des astres, résoudre le problème si mystérieux de la création des fleurs. M. Spae a bien mérité de la science en faisant connaître, par une exposition pu-

blique, ce qu'on ne nomme plus un *jeu de la nature*, mais bien une démonstration donnée par elle-même de ses lois les plus secrètes.

Ici se terminait la liste des concours officiels. Déjà quinze médailles de vermeil ou d'argent avaient été distribuées ; mais le conseil d'administration de la Société, sachant combien des récompenses données à propos par un jury impartial, encouragent les horticulteurs et contribuent aux progrès de l'art, fit connaître aux membres du jury que, vu la richesse de l'exposition et le grand nombre de collections envoyées au salon, des médailles d'honneur en nombre illimité pouvaient être décernées aux plantes de mérite. Déjà M. Galeotti avait obtenu la sienne pour ses introductions directes; sur la proposition de M. Morren, une médaille d'honneur fut également accordée à M. J.-B. De Saegher, pour les deux meubles garnis d'orchidées rares et élégantes que cet habile horticulteur avait envoyées au Casino. Ces meubles demandent que nous nous y arrêtions quelque peu, comme, pendant les trente-six heures que fut ouverte l'exposition, des milliers de personnes s'arrêtèrent devant eux avec la plus vive satisfaction.

Figurez-vous deux jardinières de salon sur lesquelles s'élèvent deux montagnes de mousse, et entre les replis de ces masses vertes se détachent ici des corbeilles en fils de fer tressés, là des morceaux difformes de vieux troncs d'arbre. De la mousse, de ces corbeilles et de ces troncs s'élancent de charmantes tiges fleuries. Les *cattleya* de miss Moss, avec leurs larges et ondoyantes fleurs roses, où se jouent la blancheur de l'ivoire et l'éclat de l'or ; la *calanthe*, la belle fleur blanche que la moindre blessure fait bleuir comme la plus délicate peau de

vierge ; la *stanhopée* aux fleurs bizarres, de cire et de couleur de chair, tigrées comme la peau du léopard ; la *maxillaire* orange dont l'odeur de canelle et de vanille se projette au loin ; l'*oncidie*, si aérienne et si svelte qu'on l'a nommée le papillon ; la *miltonia*, qui, diriez-vous, rappelle le souvenir du chantre du Paradis, mais qui, hélas ! ne traduit que le nom de lord Fitz William Milton, protecteur de l'horticulture, et douze autres orchidées aux noms grecs et épouvantables (*odontoglossum, acanthophippium, ornithocephalus*, etc.), mais aux formes élégantes et aux fleurs merveilleuses de structure et de beauté, marient leurs feuilles d'émeraude, leurs tiges capricieuses et leurs innombrables corolles avec une élégance et un bonheur si parfaits que ces jardinières, fussent-elles placées dans le plus somptueux palais, n'y attireraient et n'en fixeraient pas moins les regards et l'attachement de tous. M. De Saegher est, nous a-t-on dit, l'horticulteur favorisé des commandes de LL. MM. le Roi et la Reine des Pays-Bas. Nous le concevons : à voir ces corbeilles et ces étagères d'orchidées, il n'y a que les palais et les hôtels des grands qui peuvent revendiquer de telles cultures. Ces corbeilles rappellent le fameux bouquet de 10,000 fr. présenté par les jardiniers de Londres à la Reine Victoria, lors de son avénement au trône.

Il ne suffisait pas à M. De Saegher d'exposer des fleurs de prince, il tenait encore à exposer les princes des végétaux, comme les désignait Linné, les palmiers, ces somptueux panaches des tropiques. Un magnifique dattier ombrageait de ses palmes de dix coudées, de nombreuses espèces dont l'âge était moins avancé, mais dont la rareté, la cherté et la bonne culture formaient le

sujet des conférences quotidiennes entre les nombreux amateurs de la ville et de nos provinces. M. De Saegher obtint trois médailles pour ses belles orchidées, ses palmiers et ses bruyères, et M. Alexandre Verschaffelt les mentions honorables pour ses palmiers et ses conifères.

Les cactées et les conifères de M. Van Geert fils, les pivoines herbacées de M. Alexandre Verschaffelt, les pétunia de M. Verleeuwen, les mimules de M. Moonens, de Malines, les charmants glayeuls de M. Delbaere, les rosages de M. De Vrieser, de Courtrai, les pensées de M. Julien Verschaffelt, ont successivement remporté les médailles d'honneur mises à la disposition du jury par le conseil d'administration de la Société.

Les éricas de M. Heyman, de Courtrai, les pétunias de M. Van Geert, les rosages de M. Byls, les pensées de M. Vervaene, les pivoines de M. Lemonnier, de Lille, et la branche fleurie d'une dame-de-onze-heures d'Arabie, exposée par le même, eurent l'honneur d'être particulièrement mentionnés dans le procès-verbal de la séance.

Nous avons émis l'idée dans notre revue rétrospective des Floralies d'Anvers qu'il serait aussi convenable qu'utile de faire daguerréotyper les fleurs dont la fraîcheur est si éphémère, lorsque l'exigent leur beauté, leur culture ou la forme et la vieillesse de leurs pieds. Cette idée a été soumise aussi au jury, et le conseil d'administration a résolu d'exécuter ce projet. A l'heure qu'il est, plusieurs belles plantes non contentes d'avoir puisé leur force de leur brillant coloris dans les rayons du soleil, ont forcé cet astre de fixer leur image, son propre ouvrage, sur la plaque iodurée. Ces portraits

fidèles seront ensuite reproduits par la gravure dans les *Annales* de la Société.

L'opinion générale est à Gand que la publication de ces *Annales* a largement contribué au développement de l'exposition, et ce résultat se conçoit et s'explique aisément. La publicité est l'âme de tout commerce, de toute industrie, de toute science, et déjà une large publicité est acquise aux travaux de la Société par la propagation de son Journal. L'état prospère de l'institution, la bonne administration de ses finances ont permis de ne pas donner à cette publication le cachet d'une entreprise mercantile. Désormais son sort est assuré, et les nombreuses souscriptions recueillies, tant à Gand que dans la Belgique entière et à l'étranger, prouvent que la rédaction placée par sa nature même au-dessus des petites querelles de personnes et de clochers, a su plaire à tant de lecteurs dont les intérêts diffèrent autant que les goûts et les exigences.

La Société de Gand a créé l'horticulture de Belgique; elle est la mère commune de toutes les sociétés du royaume, et c'est à son exemple que des institutions de ce genre se sont établies en Europe. Elle doit être fière de ses œuvres, et elle peut les présenter avec confiance à la reconnaissance du pays, et surtout de nos bons et célèbres jardiniers. Ces sentiments d'amour et de respect pour la Société étaient dans toutes les bouches et dans tous les cœurs au joyeux banquet qui a réuni dimanche, au Casino même, les membres du conseil d'administration, ceux du jury, quelques anciens fonctionnaires de la Société et les principaux horticulteurs. Le premier toast, porté par M. le secrétaire Leirens, exprimait assez quelle affection la Société

royale d'agriculture et de botanique porte à son illustre président, M. le chevalier Papeians de Morchoven, qu'une maladie douleureuse n'a pas permis de diriger les travaux de la compagnie. Ce toast était le vœu de son prompt rétablissement.

M. Papeians de Morchoven est un des hommes qui honore le plus la botanique, science dans laquelle il est profondément versé : et ses vastes connaissances ont été plus d'une fois de la plus haute utilité dans les savantes discussions de la société (1). Un second toast a été porté par le spirituel M. Cornelissen à M. le vice-président Heyndericx, dont les services à l'horticulture sont connus de la Belgique entière. M. le vice-président porta à son tour un toast aux horticulteurs de Gand, aux vainqueurs de la lutte du 22 juin. Ces toasts, tous de famille, ainsi que celui porté aux membres étrangers du jury, ont été accueillis aux hourras répétés des convives, qui, en se séparant, se sont promis de donner aux expositions de 1846, sinon plus de développement encore, du moins une beauté égale à celle qui venait d'obtenir les suffrages de tous. 26 juin 1845.

(1) M. Papeians de Morchoven est mort le 11 février 1846. M. Van Hulthem et lui furent les deux présidents de la Société Royale de Botanique et d'Agriculture de Gand, qui voulurent imprimer à cette association un caractère scientifique : tous deux ont réussi en partie dans cette intention, mais à leur mort, la société est retombée chaque fois dans ses anciens errements, c'est-à-dire de n'être plus qu'une société d'exposition. L'historique des travaux intellectuels de la société se trouve exposée dans mon *Rapport sur l'Exposition nationale de* 1847.

—

FLORALIES DE MALINES,

LES 6, 7 ET 8 JUILLET 1845,

ET RELATION DE LA FONDATION DE LA SOCIÉTÉ ROYALE D'HORTICULTURE.

C'était, si nous ne nous trompons, en 1837. MM. De Cannart d'Hamale, le chevalier Vandenbranden de Reeth, Reyntjens, De Neef et Smout revenaient de Gand, où ils avaient assisté, les uns comme membres du jury, les autres comme amateurs, au grand festival horticole que célébrait la Société royale d'agriculture et de botanique de cette ville dans le but d'inaugurer le Casino. Ces messieurs étaient tous habitants de Malines, qui venait, par l'adoption du vaste système des railways, de se voir réellement le centre de la Belgique et de recevoir le gnomon, monument microscopique destiné à transmettre à la postérité la plus reculée, ce fait important dans l'histoire de la civilisation du pays. Malines, que nos bons aïeux surnommaient *la propre*, laissant aux mauvais plaisants qui avaient encore l'outrecuidance de citer les proverbes latins, un dicton infiniment moins vrai et de très-médisante compagnie, Malines ne possédait pas encore de Société d'horticulture. Entre Wetteren et Termonde, une idée lumineuse surgit spontanément dans le cerveau de ces messieurs, et la création d'une société de ce genre fut promptement décidée. Le 6 août 1837, la nouvelle compagnie était formée, constituée et adoptait son règlement en assemblée générale, et depuis l'hiver de 1838, la Société d'horticulture

de Malines a ouvert deux fois par an ses salons d'exposition publique. Aujourd'hui, près de quatre cent cinquante membres contribuent par leur cotisation annuelle au maintien et à la prospérité d'une institution dont la haute utilité en Belgique ne saurait être contestée de personne.

Malines est fort heureusement située pour les fêtes florales. Les expositions de sa société, surtout celles d'hiver, se ressentent de cette situation favorable. Placée à de petites distances d'Anvers, de Gand, de Bruxelles, de Louvain, et les grandes lignes du chemin de fer faisant converger en ce point Ostende et Bruges d'une part, Liége et Verviers de l'autre, la ville de Malines peut recevoir dans leur fraîcheur première des plantes de toutes ces villes avec promptitude, sécurité et facilité. Peu de villes en Belgique offrent cet avantage au même degré, et si on le joint à d'autres circonstances, on conviendra aisément que l'avenir de l'horticulture présente pour cette localité, des chances nombreuses d'un constant et brillant succès.

Et d'abord les propriétés sont à Malines proportionnellement moins chères que dans les villes avoisinantes; le jardin peut être plus vaste et peut renfermer plus de plants et des plants plus variés. Le sol est en général très-meuble et ressemble à celui de Gand; sous ce point de vue il diffère complétement du sol argileux de Bruxelles; l'air et la température se ressentent encore, comme le nom de Malines l'indique (*Maris linea*, ligne où le flux et le reflux sont encore sensibles) du voisinage de la mer, circonstance qui rend les extrêmes de température moins prononcés. L'engrais et la terre de bruyère arrivent facilement par les canaux et ne montent pas à des prix qui empêchent dans d'autres villes bien des

opérations horticoles. La menuiserie malinoise est forte, et les serres que nous avons pu y voir, sont construites avec entente. Toutes ces causes réunies, jointes à la propreté extrême qui caractérise la population et ses demeures, doivent faire bien augurer des cultures de Malines.

Depuis peu de temps, Malines déverse déjà d'excellents produits horticoles sur la capitale, notamment ses ananas, ses champignons, ses poires, ses fraises fines et autres productions analogues. M. Louis Baeck, dont les jardins sont situés vis-à-vis le petit séminaire, cultive les ananas d'après les méthodes les plus nouvelles, c'est-à-dire sans feu, et obtient des fruits excellents, des *providences* qui ne sont pas indignes de ce nom. Ses champignonnières sont établies de main de maître; la seule chose que nous regrettons à propos de l'intéressant *mets des Dieux*, pour nous servir d'une expression romaine, c'est que M. Baeck ne cultive que le champignon de couches, tandis qu'il est si facile aujourd'hui d'augmenter les espèces, de perfectionner ses choix et de faire varier ainsi les plaisirs et la digestion de nos gastronomes. Les beurrés (poires) de Malines ont une réputation européenne, et M. De Bavay pourrait mieux que personne prouver par des détails de statistique exacts combien la civilisation horticole et culinaire doit des actions de grâces à ces juteux et fondants beurrés. L'excellente fraise *Elton*, la splendide et odorante *British-Queen* comptent à Malines des milliers de plantes dont les fruits écarlates apportent d'utiles et d'agréables diversions aux dîners de Bruxelles.

La Société d'horticulture de Malines est destinée à favoriser, à étendre de si beaux commencements. Nous connaissons peu d'institutions de ce genre où il y ait

plus d'harmonie et d'*entente cordiale* entre ses membres. Il serait difficile du reste qu'il en fût autrement, lorsqu'on voit à la tête de la compagnie un citoyen aussi intelligent, aussi zélé, aussi actif et aussi profondément horticulteur que M. De Cannart d'Hamale. Peu d'hommes ont eu des idées plus positivement utiles que lui. Il y a peu de mois qu'il conçut la pensée de rallier à la société mère de Gand toutes les sociétés du royaume, et déjà cette idée amène aujourd'hui les plus heureux résultats. Il fut un des pères de la Société de Malines, nous l'avons dit, mais il sut donner à cette institution un caractère qu'elle n'a point ailleurs (1).

Malines ne possédait pas de Jardin botanique. La faible cotisation de six francs que payent les membres de la société, devint entre les mains de M. de Cannart et de ses honorables confrères de l'administration, le moyen d'abord de fonder des expositions, de récompenser les travaux des horticulteurs, et ensuite de doter sa ville natale d'un Jardin botanique, tel qu'il serait difficile aux principales villes de Belgique d'en monter un plus beau. Le conseil communal accorda le terrain, la société se chargea des plantations, de l'acquisition des plantes rares, de la construction des serres, de l'entretien et du traitement du jardinier en chef et de ses ouvriers. Un emprunt volontaire, contracté par quelques membres, pourvut aux premiers frais, et depuis, l'excédant des cotisations annuelles de six francs suffit pour maintenir, nous ne disons pas pour enrichir, un jardin qui faisait dire aux nombreux étrangers accourus à Malines,

---

(1) Le gouvernement du Roi a récompensé depuis les services de M. De Cannart par la croix de l'Ordre national.

le dimanche 6 juillet, que *quiconque n'avait pas vu à Malines le Jardin botanique n'avait rien vu*. Cette réflexion était dans toutes les bouches, parce qu'elle était vraie.

Les hommes font les institutions, et quand le feu sacré brûle encore dans quelques cœurs, gardons-nous bien de l'éteindre, lui qui dans notre siècle si positif et si honteusement mercantile, devient chose si rare. Ce feu sacré brûle en M. de Cannart, et nous souhaitons que le conseil communal de Malines saisisse avec empressement la première occasion possible de l'entretenir par quelque bon subside, bien mérité du reste, qui serait voté en faveur du jardin de Pitzenbourg.

Alors l'exposition de la Société d'horticulture ne serait pas obligée de se réfugier à l'hôtel de ville et de voir traîner terre-à-terre ses jolies fleurs si pressées, si honteuses de n'obtenir qu'un regard de dédain, si gênées que leurs charmes en sont tout flétris, et qu'à force d'aspirer pour humer un peu d'air, elles périssent avant la nuit et subissent le sort de la rose, de ne vivre, hélas ! que l'espace d'un matin ! Alors les horticulteurs de la Belgique entière s'empresseraient d'accourir à Malines pour y exposer des masses de plantes, pour faire fleurir le commerce des fleurs autant qu'elles-mêmes, et pour grossir par tout ce mouvement le budget d'un octroi auquel la ville ne peut rester insensible, quelque proprette qu'elle soit et quelque oublieuse qu'elle puisse devenir, plongée comme elle l'est dans ses corbeilles de massepain.

En effet, l'exposition des 6, 7 et 8 juillet avait lieu à l'hôtel de ville, dans trois salles qui ne communiquent entre elles que par trois petites portes, de manière à scinder les collections et à faire manquer les fleurs de cette vue d'ensemble qui fait le charme de ces fêtes flo-

rales (1). Il y a plus, la première salle contenait les roses qui, coupées, étaient seules placées sur des estrades. Les autres plantes n'avaient point d'air et gisaient à terre, humbles, les corolles baissées, l'air triste et moribond. Par une chaleur de trente degrés, l'amateur, même le plus décidé, hésitait de s'agenouiller et de courber la tête pour étudier les fleurs, de crainte de se donner quelque coup de sang dont on peut toujours se passer, même quand il s'agit des passions les plus fortes et les plus enracinées.

La seconde salle qui nous a paru être la salle du conseil communal, quoique ornée d'une gigantesque cheminée sculptée et d'un buste du Roi, présentait un aspect assez mesquin pour toutes les jolies fleurs qui s'y trouvaient réunies. Les plantes étaient acculées au fond du salon, loin du jour, lequel entrait non d'en haut, mais par derrière; les fleurs se comprimaient au point qu'il était impossible de les distinguer et d'apprécier leurs qualités. Enfin le troisième salon était réservé à des plantes de collection, les pélargonium, les pétunias, les pensées, les fuchsias, et ces plantes, vraiment remarquables, se trouvaient placées sur des tables plates. Si toutes ces richesses avaient été réunies dans une salle commune, dans une rotonde telle qu'il serait si facile de la construire derrière le buste de Dodonée, au Jardin botanique, elles eussent excité un sentiment général d'enthousiasme qui, dans les matières de goût et de luxe, est le premier mobile du succès.

Ce que nous en disons ici n'est pas écrit dans le but de critiquer le moins du monde les opérations de l'ad-

(1) Nous devons regretter qu'en 1850, cette même négligence existait encore à Malines. Nous savons qu'elle n'est pas le fait de la Société.

ministration de la Société. Nous sommes certains qu'elle a fait ce qu'elle a pu, et nul n'est tenu à l'impossible, mais nous nous permettons d'émettre notre avis, parce que c'est engager la régence de Malines à doter la ville d'un local digne d'elle, de ses fleurs et de ses citoyens.

Nous avons naguère prouvé plus d'une fois qu'une intime connexité unissait les beaux-arts et l'horticulture. Nous avons appris à Malines un chose qui nous fit reculer d'épouvante : c'est que dans cette ville qui possède des chefs-d'œuvre de Rubens, de Vandermeulen, de Faidherbe, et qui a donné le jour à Dodoëns, un des plus grands botanistes du XVIe siècle, le culte des fleurs et celui de la peinture se nuisent mutuellement. Rien ne paraîtra plus paradoxal et rien n'est cependant plus vrai. Tous les deux ans seulement l'exposition des fleurs coïncide avec le festival de Malines, et quand on réunit des fleurs, on ne permet pas une exposition de tableaux, l'hôtel de ville étant le seul local où ces exhibitions peuvent avoir lieu. L'horticulture expulsant la peinture, les fleurs aux prises avec les tableaux et les statues, la bêche et l'arrosoir portant des coups de bottes au pinceau et à la palette, ce sont là des idées horribles auxquelles un Belge ne sait se faire, et une protestation aux noms de Rubens et de Dodonée est sinon dans la bouche, du moins dans le cœur de tous.

MM. Symon-Brunelle, de Bruxelles; Constantin de Caters; Rigouts-Verbert, d'Anvers; de Knyff, de Waelhem; Merghelynck, Vandenbranden de Reeth, Maes, d'Avoine et Van Duerne de Damas, de Malines, avaient dès le 5 juillet formé le jury effectif et procédé à la distribution des distinctions que méritaient les fleurs envoyées aux concours.

Le prix de la plus belle collection formée d'au moins trente plantes en fleur, distinguées par leur beauté, leur diversité et leur culture, a été décerné à l'unanimité et par acclamations à celle de M. J.-B. De Saegher, horticulteur de Gand; M. De Saegher a dignement représenté l'horticulture princière de Gand à cette exposition. Son *lilium Brownii* a obtenu du reste le premier prix de belle culture et faisait partie de la collection couronnée. Ce lis est en ce moment l'objet de vives contestations dans le monde horticole. Les uns le déclarent un lis nouveau arrivé il y a peu d'années du Japon et destiné au plus brillant avenir, puisqu'une bulbe florissant bien se paye encore aujourd'hui de 200 à 300 fr. Les autres ne voient dans ce lis qu'une vieille espèce qui s'achetait à Gand au commencement de ce siècle 2 fr. par douzaine de bulbes ! La différence vaut la peine de réfléchir avant de meubler ses jardins d'une vingtaine de ces bulbes-là, mais dans le monde horticole, le calcul n'est pas de bon ton, le sentiment du beau ne transige pas avec l'argent, et d'après des renseignements dont la source n'est pas suspecte, nous pouvons affirmer que ce lis, l'appelleriez-vous *Brownii* ou *japonicum*, n'en est pas moins une excellente plante de culture. La discussion qu'il suscite donne un intérêt piquant à son acquisition et les ladres seuls osent posséder un jardin sans lui.

Le *lilium Brownii* de M. De Saegher avait quatre grandes fleurs de vingt centimètres de longueur chacune; elles montraient avec fierté leurs corolles blanches striées de brun et vert, et leurs immenses étamines rousses, toutes saupoudrées d'or. Cent quarante autres plantes en fleur complétaient la collection de l'horticulteur gantois, et parmi elles se distinguaient vingt-cinq

orchidées disposées sur une jardinière rustique au milieu de flots de mousse, de rochers et d'ilots de bois secs. Des *amaryllis*, des *pélargonium*, des *calceolarias*, se mariaient au musa, au clérodendre de Kaempfer coiffé de son panache écarlate, au Protée qui cette fois avait pris la forme d'un artichaut, et à l'euphorbe brillante qui, pour mieux défendre ses milliers de fleurs d'incarnat, poussait de toute part de fortes épines acérées.

La collection la plus belle et la plus variée de *pélargonium* en fleur, fixée au nombre de quarante, qui remporta le prix de ce concours, était celle de M. le président De Cannart d'Hamale, et les accessits échurent aux collections de M. Legrelle d'Hanis, d'Anvers, et de M. Portaels, de Vilvorde. Parmi les pélargonium du premier de ces exposants se trouva une plante de variété nouvelle qui obtint la médaille de bronze pour le concours des plantes en fleur, soit d'espèce, soit de variété récemment introduite dans le royaume ou obtenue de semis. Ce nouveau pélargonium ne réalise pas sans doute toutes les conditions d'une perfection, car il pèche un peu par la forme, les trois pétales inférieurs n'étant pas assez larges ; mais sous le rapport du coloris, c'est une fleur qui ne peut manquer de s'introduire dans toutes les bonnes collections. Le rouge est des plus vifs, sans être toutefois l'écarlate, et vers la gorge se détache un reflet rose qui, pour fuir légèrement, n'en est que d'autant plus agréable ; les macules des deux pétales supérieurs sont larges, d'un rouge-violet, teinte de brun noirâtre. Ce *pélargonium de Cannart* a le mérite de sortir des coloris qui depuis quelque temps s'étaient emparés en quelque sorte, par une ennuyeuse uniformité, de tous nos nouveaux semis.

Un *silène*, à grandes fleurs doubles, de M. Merghelynck, de Malines, a obtenu une des mentions honorables, et les amateurs nombreux de plantes de pleine terre s'arrêtaient avec plaisir devant les espèces de cette culture très-variées qu'avait exposées M. Merghelynck, qui en fait une de ses spécialités, au grand profit de l'industrie du jardinage proprement dite. M. Sillé, de Malines, avait exposé une campanule à grandes fleurs doubles qui attirait les regards attentifs des botanistes. Les campanules ont cinq étamines séparées, malheureux époux qui meurent avant que l'objet de leurs amours soit même nubile, de sorte que dans cette singulière fleur ce ne sont pas les enfants qui sont posthumes, chose qui serait fort compréhensible, mais c'est le mariage qui est posthume, paradoxe absurde aux yeux d'un logicien, dira-t-on, mais vérité démontrée cependant par la science.

Dans cette campanule donc de mœurs si extraordinaires, ces cinq époux, ennuyés sans doute de remplir un rôle si étrange, se sont donné le mot et ont préféré s'unir étroitement pour se métamorphoser en une élégante corolle qui, comme un second rideau du lit nuptial, dédouble la première et entourre immédiatement un pistil tout désappointé de ce changement de forme. Le pistil à son tour, au lieu de s'élever avec sa morgue ordinaire au milieu des cadavres de ces cinq époux morts avant le combat, s'est incliné timide et repentant, ayant l'air d'implorer un pardon que M. Sillé n'est peut-être pas décidé à accorder facilement. De graves réflexions pouvaient naître devant cette fleur au sujet des divorces que la nature prononce quelquefois à contre-cœur et en frappant de stérilité immédiate

les époux qui ont le malheur de ne pas bien vivre ensemble.

Nous allions oublier de mentionner, à propos des plantes de pleine terre que M. Merghelynck a obtenu à l'unanimité la médaille pour leur concours. M. Van Duerne de Damas remporta la médaille en bronze pour une collection du même genre.

Relativement aux belles cultures, nous n'avons remarqué pas moins de sept grands pieds de *lilium testaceum* à cette exposition Celui de M. Van Duerne de Damas était magnifique. Cette belle espèce produit dans un salon d'exposition un effet d'une indescriptible douceur par ses fleurs en turban d'une couleur nankin tendre et leurs étamines rouges. Un *astrœmeria Erembaultii* de M. De Cannart d'Hamale offrait des fleurs nombreuses variées de blanc, de violet et de jaune, tandis que les dahlias précoces de M. Van Honsem-Lunden étalaient déjà leurs inflorescences empourprées, et que l'exposition toute entière semblait se placer sous la sauvegarde des deux grenadiers flamboyants de M. l'avocat Verhaegen cadet, de Bruxelles. Un *erica* ventru de M. De Saegher, (*erica ventricosa*) digne en tous points de son maître, un *yucca* magnifiquement fleuri de M. Louis Vermeulen, de Malines, venaient compléter la série des plantes remarquables par leur belle culture.

Nous nous trompons cependant. Une médaille extraordinaire a été accordée et avec raison par le savant jury aux fuchsias de M. De Bruyn, de Malines. Ces fuchsias méritent bien que nous nous y arrêtions quelques instants.

Chacun sait que lorsqu'au XVIIe siècle on introduisit en Belgique la culture des orangers, et que, pour conser-

ver ces plantes du midi de l'Europe, il fallait construire les premières maisons de verre qui reçurent de cela même le nom d'orangeries, chacun sait, croyons-nous, que cet arbuste fut mutilé par la mode et élevé en tête, lui qui tenait essentiellement à croître en buisson. Ces têtes ont donné pendant plus de deux cents ans une physionomie toute particulière aux jardins et s'accordaient facilement avec l'architecture horticole de Le Nôtre. Un grand nombre d'espèces de plantes furent bientôt cultivées de la même manière, et c'est cette forme qu'on retrouve habituellement dans notre pays chez les lauriers, les jasmins, les héliotropes, les grenadiers, etc. M. De Bruyn résolut, dès que les fuchsias et surtout le *globosa* devinrent communs, de les élever de la même manière et d'en faire des têtes en girandoles d'une grande élégance. Cette tentative réussit au-delà de ses espérances, et la foule s'arrêtait dimanche devant trois fuchsias dont l'un présentait une tige de trois mètres de hauteur couronnée d'une tête de 80 centimètres de diamètre.

Cette culture exige des soins tout particuliers. Chaque bourgeon latéral qui tenterait de se développer est soigneusement pincé. Le tuteur est creusé d'une gouttière dans laquelle se loge le tronc, mais le tuteur gênerait la tête, et dans son étendue, il est remplacé par un fil de fer. Les liens qui attachent le tronc du fuchsia ou tuteur couperaient l'écorce si tendre de cet enfant du Chili, et sont remplacées par de larges rubans peu serrés. Ces fuchsias cultivés d'une manière si remarquable et si neuve, étaient couverts de milliers de fleurs, et à les voir à l'exposition on ne pouvait douter un instant de leur charmant effet dans un salon, une serre ou un jardin.

Nous étions donc bien décidés à acquérir des pieds cultivés d'après ce procédé, et l'on nous indiqua la demeure de M. De Bruyn, qui avait garni du reste la façade de sa vieille maison en bois telle qu'on n'en trouve plus qu'à Malines (et Dieu et la commission des monuments publics, si cette dernière y est pour quelque chose, en soient loués!) de quatre de ces gigantesques fuchsias. Nous tenions là les objets de notre convoitise, du moins devions-nous le penser ainsi. Il en fut tout autrement. M. De Bruyn nous montra son jardin, où nous vîmes deux autres fuchsias de même taille, l'emplacement de celui de l'exposition était marqué au milieu, puis venaient dix autres groupes avec ordre et derrière eux quatre-vingts s'élevaient cultivés toujours d'après les mêmes principes.

Chez un autre horticulteur que M. De Bruyn vous n'auriez eu que l'embarras du choix. Ici, ou tout devait rester en place, ou tout devait s'enlever à la fois. Nous fûmes longtemps à la torture pour nous rendre compte d'une bizarrerie de ce genre, mais après avoir constaté chez l'intelligent cultivateur de ces fuchsias l'existence de deux de ces bosses qui dans la science des crânes indiqueraient un esprit d'artiste, nous étions satisfaits. Pourquoi ne pas avoir cette manie comme une autre? M. De Bruyn est le Reboul de Malines. M. Taylor n'aurait pas pu lui écrire sans doute comme au fameux habitant de Nîmes : « A M. Reboul poète et boulanger. » Mais il pourrait lui écrire : « A M. De Bruyn, sculpteur, horticulteur et boulanger. » Nous croyons même que la dernière indication suffirait à la poste de Malines.

Notre boulanger est donc, comme nous vous le disions, boulanger d'abord, sculpteur ensuite, et, par-

dessus le marché, horticulteur. L'amour de la sculpture le saisit un jour qu'il façonnait des bonbons pour la Saint-Nicolas. Il exécuta, après ses bonbons, des statuettes qui le conduisirent à l'hydraulique, et l'hydraulique lui fit penser au moyen d'arroser les plantes. L'eau le fit horticulteur, comme l'amour fit du forgeron Quenten Metsys un peintre excellent. Décidément nous avions affaire à l'un de ces hommes exceptionnels qui méritent qu'on les tire de leur obscurité pour le plus grand bien, et d'eux-mêmes et des autres; mais le sentiment qui nous guidait était loin de nous rendre compte du motif pour lequel nous ne pouvions obtenir les fuchsias.

Alèxandre Dumas, dans sa visite à Reboul, ne savait si le poète-boulanger lui aurait parlé poésie ou farine, académie ou agriculture, publication ou récolte. Nous nous souvenions de ce doute, et pour arriver plus aisément au but qui nous occupait, nous crûmes que parler farine était mettre l'homme sur son terrain; en vrai boulanger, il devait s'échauffer. Il s'échauffa en effet, et alors la bosse de la poésie se fit jour, non de cette poésie en vers, mais de cette poésie en image, dans le genre, pardon pour le sacrilége de la comparaison! de celle qui faisait comparer Télémaque à un poème épique.

La poésie chez notre horticulteur était essentiellement religieuse, et il ne voulait pas vendre les fuchsias parce que la grande plante de l'exposition était pour lui la représentation du Sauveur, les deux autres grands fuchsias étaient saint Pierre et saint Paul, les dix suivants les apôtres et les quatre-vingts devaient être autant de juifs, qu'il ne se permettait pas cependant de vendre davantage, pour ne pas ôter le fond du tableau, car dans

l'esprit de cet homme singulier, ses plantes formaient un tableau complet qu'il ne fallait sous aucun prétexte ni déchirer ni amoindrir.

Force nous fut de nous contenter de deux fuchsias qu'il avait cultivés dans le jardin de son voisin sans une idée mystique. Mais pour l'instruction de nos amis, horticulteurs comme nous, nous leur dirons que l'administration du chemin de fer fait chèrement payer le transport de nos innocentes plantes. Ces deux pieds, mis en waggon et protégés par un voyageur, payèrent leur place trois fois plus que ce dernier, d'après ce principe que les grands de ce monde sont bien faits sans doute pour payer.

Les fuchsias de M. De Bruyn nous ont fait oublier les roses. Le culte des roses est réfugié décidément à Louvain. M. Janssens obtint la médaille d'argent, M. Sterckmans la médaille en bronze, MM. Rosseels, de Louvain; Du Trieu, de Malines; et Bosquet, de Muysen, chacun des mentions honorables pour leurs collections respectives. Ces roses étaient plus curieuses que belles, nous ne le disons pas pour les amateurs qui aiment une beauté de convention, mais pour les gens du monde. Vous avez cru qu'une rose pour mériter les suffrages de l'homme de goût, devait être rose d'abord, pleine et de forme régulière ensuite; fi donc! plus une rose est brune, sale, couleur de rouille, plus elle est grise, plus elle est terne et plombée, plus elle est plate et ronde et cholérique, plus elle a de la valeur! O horticulture! Vous avez donc aussi votre style grec et votre manière rococo! Nous aimons mieux après tout les pensées de M. Olislagers de Sipernau, qui, sans être des nouveautés, ont du moins le mérite d'être des pensées,

tandis qu'il n'y avait pas de pensée, ou une pensée bien fausse dans les roses de l'exposition de Malines. Les mimules de M. Olislagers et de M. Baeck, les pétunias de M. de Cannart étaient de charmantes et gracieuses fleurs.

Malines retentit de la gloire de Dodoëns : c'est de toute justice. La médaille de la Société représente les traits de ce grand homme, les cartes d'accessit sont gravées à son effigie, son buste orne le Jardin botanique. Pourquoi ses cendres, pourquoi son mausolée se trouvent-ils loin de sa patrie et dans un lieu que sans doute il eût répudié de son vivant? Pourquoi la Société de Malines ne s'appelle-t-elle pas la Société dodonéenne d'horticulture? Ce sont là des questions que nous soumettons avec toute confiance à des intelligences d'élite qui, comme celles de M. De Cannart d'Hamale, de M. Constant de Brouwer, les président et secrétaire de la Société, donnent toute leur activité au succès et à la réputation de leur institution et de leur ville chérie.

Les nombreux horticulteurs des villes voisines qui ont visité le selon de Malines n'ont eu qu'à se féliciter de sa jolie fête florale, et le souvenir qu'ils en ont emporté, les engagera à payer leur juste part dans l'embellissement des expositions prochaines (1).

15 *juillet* 1846.

---

(1) Depuis que ces paroles ont été publiées, la Société d'horticulture de Malines est devenue *Société royale*. En ce moment, on recueille des souscriptions pour élever une statue à la mémoire de Dodoëns, dont l'exécution sera confié à l'élégant ciseau de M. Tuerlinckx, auteur de la statue de Marguerite d'Autriche qui orne la Grand'Place de Malines. Les amateurs peuvent se procurer pour 22 fr. un magnifique buste de Dodoëns, très-convenable pour placer dans les jardins, en s'adressant à cet honorable sculpteur. Le prix en est réservé à l'érection de la statue.

ÉPOQUE DE PROTECTION DU GOUVERNEMENT,

PENDANT 1847 ET 1848.

RÉTROSPECT SUR LES EXPOSITIONS

DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE ET DE L'HORTICULTURE EN BELGIQUE.

Le génie bouillant d'Oken, l'auteur de l'application du panthéisme philosophique aux sciences naturelles, se trouvait trop à l'étroit dans l'auditoire d'une université. Oken imagina de réunir les savants de toute l'Allemagne d'abord, de tous les pays ensuite, pour se voir, s'entendre, discuter et conclure s'il était possible. De là sont nés les congrès, ces réunions brillantes qui, en Angleterre, en Allemagne, en Italie et aujourd'hui en Belgique, jouissent de toute la faveur de l'opinion publique. Le congrès est donc né du désir de répandre au plus vite et au loin les efforts isolés de l'intelligence humaine. Les Académies ne répondaient pas assez promptement aux doctrines nouvelles; il fallait à celles-ci des allures plus dégagées des formes traditionnelles, et il ne serait pas difficile de démontrer que dans les pays où l'influence des Académies est à la fois grande et vivace, les congrès ont plus de difficultés à se maintenir. Les congrès sont les chambres des représentants de l'intelligence; les Académies en sont les sénats.

Les expositions sont nées d'un autre sentiment. A

l'Allemagne appartient le droit de revendiquer l'institution des congrès; à la Belgique revient la priorité des expositions. Aujourd'hui, chacun le sait, un des plus grands moyens employés en Angleterre par les agronomes pour perfectionner leur art, pour lui appliquer le bénéfice des sciences physiques, naturelles et mécaniques, est l'exposition agricole; seulement, nous devons le dire, cette idée, les Anglais l'ont prise aux Belges, aux Flamands, absolument comme ils nous ont pris les secrets de notre antique agriculture; mais, avec la grandeur de leurs moyens, la fermeté de leur caractère, et le froid raisonnement qui préside à toutes leurs actions, les Anglais ont su donner aux expositions agricoles l'étendue qu'elles comportent et l'utilité qu'elles tirent de leur nature même, tandis que, pendant la même période de temps où ces progrès se réalisaient de l'autre côté du dédroit, en Belgique, on hésitait, on tâtonnait, on rapetissait la meilleure des idées. Il est arrivé de cet état de choses qu'aujourd'hui, dans les circulaires de l'autorité qui, elle, a compris qu'il fallait revenir à l'institution dont le mérite avait été démontré par l'expérience, ce n'est pas l'exemple national sur lequel on s'appuie, mais bien l'exemple de l'Angleterre, l'exemple de la nation qui avait copié chez nous ce que nous allons recopier chez elle. La relation des faits, l'historique des expositions agricoles, peut nous prouver cette assertion à la dernière évidence.

Nous disions tout à l'heure que le congrès était né d'un tout autre sentiment que les expositions. Le congrès veut une prompte et rapide publicité, une irradiation d'idées sur un grand espace. Ceux qui songèrent d'abord aux expositions, ont eu un but inverse : ils ont

voulu simplement se stimuler entre eux pour dominer mieux le dehors, et même, c'est une idée tout-à-fait analogue à celle qui maintenait la maîtrise des métiers et les corporations du moyen âge, qui fut primitivement celle des exposants. Cette origine n'ôte rien d'ailleurs au mérite des expositions elles-mêmes, tant s'en faut. Il faut remonter un peu haut, nous en convenons, pour en arriver à cette conclusion; mais on y arrive forcément par l'étude des faits.

L'infante Isabelle venait de mourir le 30 novembre 1633, et pendant son gouvernement, le goût des magnificences et du luxe avait envahi les populations. Avant son règne, il n'existait à Bruxelles et dans le reste de la Belgique que les corporations des marchands de légumes et des fruitiers. Les horticulteurs proprement dits étaient inconnus, et les jardiniers, confondus avec les légumiers formant métier, dataient leur existence commune du quatorzième siècle. Ils habitaient à Bruxelles le quartier d'Orsendael, aujourd'hui la rue de Schaerbeék, et les bas-fonds de la rue Royale, le Meyboom, connu alors sous le nom de *t' Broeck* ou de Marais, et ce nom de Meyboom prouve encore l'usage des jardiniers, de célébrer le retour du printemps par la plantation ou l'ornementation d'un arbre qui vient de se couvrir de ses nouvelles parures. Si l'on consulte les armoiries de ces anciennes corporations, on s'explique l'union des jardiniers proprement dits avec les légumiers (*waermoese*), car l'écu porte d'un côté des bottes de carottes et de navets, et de l'autre un choufleur et une fleur régulière du genre des grands soleils. Le symbole de la fleur et de la scie, propre à émonder les arbres, indique bien que l'horticulture, toute restreinte

qu'elle était alors, ne faisait qu'un avec le jardinage. Cependant, sous la domination d'Isabelle, la Belgique s'était ressentie des introductions que les marchands de draps avaient faites de l'Orient de plantes bulbeuses (les tulipes, les jacinthes, les jonquilles, les couronnes impériales, les lis), répandues peu à peu dans les jardins des personnes aisées depuis le règne de Charles-Quint. C'est pendant qu'Isabelle régnait en Belgique que la tulipomanie s'était emparée des esprits en Hollande, et quoique les Belges n'aient jamais éprouvé ce goût effréné pour les plantes bulbeuses, il n'en est pas moins vrai de dire que ce furent ces mêmes bulbes qui firent naître les premières expositions des produits de la culture du sol.

Les Français ont fait de saint Fiacre le patron des jardiniers; les Belges ne connaissent pas saint Fiacre. Une pieuse tradition faisait regarder sainte Dorothée comme la protectrice des fleuristes, et sa mémoire était vénérée dans les populations flamandes. Il est dit, dans la vie de cette vierge martyre, que, marchant au supplice, un ange vint, pour l'encourager à la mort, lui apporter une corbeille de fleurs. Nos jardiniers flamands s'imaginèrent, lorsque les plantes bulbeuses commencèrent à se répandre dans le commerce et à amener la séparation du corps des métiers des légumiers en deux sections bien distinctes, les légumiers et les fleuristes, de célébrer la fête de leur patronne, en exposant à l'église son image au milieu des fleurs qu'ils avaient cultivées. Nous avons conservé l'exorde d'une de ces institutions datant bien certainement de 1651 (la confrérie de sainte Dorothée de Bruges); la voici : « Gloire soit au Créateur éternellement fleurissant, honneur à

sainte Dorothée, joie aux esprits anthophiles (sic), belle et longue vie aux fleurs! Nous souhaitons que sainte Dorothée éloigne ce qui est nuisible et octroie ce qui est utile, et nous, les douze premiers membres de cette confrérie, amis des fleurs, nous souhaitons et espérons obtenir ces grâces par son intercession, le cinq février MDCLI. » Ces confréries, qui étaient, en fait, mues par le même mobile que nos sociétés d'horticulture actuelles, percevaient le vingtième denier sur la vente des fleurs faite par leurs membres, exposaient leurs fleurs dans l'église, faisaient célébrer une messe annuelle et servir un dîner destiné, comme le disait le règlement, « à se récréer en commun. » De plus, et en ceci nous ne valons peut-être par nos pères, une inspection répétée deux fois par an, se faisait dans les jardins des confréries par les délégués que les membres avaient librement choisis à cet effet.

Il est certes fort remarquable que la *Société royale linnéenne* de Bruxelles avec le concours de laquelle va s'ouvrir la première exposition agricole et horticole générale de la Belgique, est en réalité l'héritière, ou si l'on veut être plus exact, la continuation de l'ancienne confrérie de Sainte-Dorothée qui existait à Bruxelles et prospéra jusqu'en 1794, époque fatale où cessent les inscriptions et pendant laquelle il se conserva néanmoins un noyau d'anciens associés, auquel vinrent se grouper en 1822, les éléments d'une institution qui, dit son règlement constitutif « sous un nom et des lois plus en harmonie avec les habitudes modernes, poursuivra avec un zèle nouveau le but ancien et ne négligera aucun des moyens qui pourront le faire atteindre. » Cette nouvelle institution était la Société royale de Flore de Bruxelles;

mais si nous ne la regardons pas comme l'héritière de l'ancienne confrérie de Sainte-Dorothée, c'est qu'elle n'en continue pas les usages. Au contraire, la Société royale linnéenne les suivit d'abord à peu près tous jusqu'en 1845; elle exposait annuellement les fleurs et plantes de ses membres autour de l'image de sainte Dorothée, dans l'église de Notre-Dame-de-Bon-Secours et faisait célébrer une grand'messe le jour de la fête de la sainte, seulement nous ne savons si le repas, obligé en vertu des anciens statuts « pour se récréer le corps et l'esprit » eut lieu annuellement, et pour des cultivateurs de légumes, de fruits et de fleurs, c'est bien à table que plusieurs de leurs produits peuvent seulement être appréciés. A cet égard, un dîner est un concours.

En 1719, la confrérie de Sainte-Dorothée de Bruges avait pris le titre bizarre de confrérie de Flore, et pendant que le traité de la Barrière jetait la consternation dans les Flandres, le culte des fleurs languit; toutefois, dans les années calamiteuses de la révolution française, la confrérie de Sainte-Dorothée de Bruges avait repris son ancien titre et faisait exposer annuellement, dans l'église, les arbustes, plantes et fleurs de ses confrères. En 1807, elle transporta à la cathédrale ses expositions annuelles et exista avec un caractère si légal, que le 15 août, fête de l'Assomption et « anniversaire du Concordat et du jour de naissance de S. M. l'empereur Napoléon-le-Grand, notre prince miséricordieux » (termes de la lettre d'invitation), les doyens et confrères de la confrérie de Sainte-Dorothée furent invités à assister à la grande procession. En 1811, la confrérie de Bruges s'était transformée de nouveau en Société de Flore.

A cette même époque, c'est-à-dire en 1808, quelques

citoyens de la ville de Gand, cultivateurs par goût ou par intérêt, de plantes d'agrément; et devisant le soir, entre les bières nationales, des objets de leur occupation, résolurent d'établir, non entre eux mais entre leurs fleurs, des concours. L'idée était neuve : ce n'était point l'horticulteur qui était couronné, mais la fleur elle-même, et cette substitution de lauréat qui, au premier abord, paraîtrait de peu d'importance, éloigna, pendant des années, toutes ces rivalités d'amour-propre où tant d'institutions humaines vont puiser le germe de leur destruction. De plus, on le voit aux circonstances toutes plébéiennes que nous venons de mentionner, ces bons bourgeois étaient loin de soupçonner ni la haute splendeur que l'avenir réservait à leur association et pour laquelle un quart de siècle après l'on bâtissait à Gand un splendide palais, ni l'important commerce, et ceci est plus sérieux, que leurs modestes tentatives allaient fonder au profit de la Belgique entière. Le 10 octobre 1808 s'établit le noyau de la Société devenue plus tard Société royale d'agriculture et de botanique de Gand, par trente-quatre membres qui dorment tous aujourd'hui du repos éternel sous le gazon si souvent embelli de leurs fleurs. Leur première exposition, ouverte dans le jardin d'un cabaret, Frascati, maison, disait l'historiographe de ces institutions, qui n'était pas peut-être à l'abri de toute suspicion, ne se composait que de quarante plantes. Une petite bruyère remporta le premier prix; un camellia simple, valant aujourd'hui vingt centimes eut le premier accessit, et un cyclamen, plante toujours jolie sans doute, mais fixant à peine le regard d'un enfant, obtint le second accessit. Voilà quelle fut en réalité l'origine de ces gigantesques expo-

sitions, qui ne comptent plus en ce moment leur contingent que par des milliers de pieds.

Le premier pas était fait, et pour bien se rendre compte des progrès que fit la Société de Gand, la Société-mère de toutes celles qui se sont établies aujourd'hui dans toutes les villes de Belgique, dans celles de France, d'Angleterre, d'Allemagne, d'Italie, de Portugal et même de l'Amérique, il suffit de poser quelques chiffres de la statistique des expositions successivement ouvertes depuis 1809. Le salon d'hiver de cette année comptait 46 plantes; le salon suivant 188; les salons d'hiver en 1815, 499; en 1820, 789; en 1825, 800; en 1830, 1,027. Le salon jubilaire de 25 ans, en 1834, compta 2,924 plantes exposées; en 1835, 2454, et au salon inaugural du Casino de Gand, on en a pu compter 5,176. Depuis, on a vu des expositions où figuraient près de 6,000 plantes en fleurs! Une réflexion naît subitement à la vue de cette progression : Pourquoi ce luxe de fleurs, si réellement au-dessous d'elles et par elles il n'y a pas de ce vil métal qu'on dédaigne par convention et que chacun réalise cependant, quand il le peut, par besoin? Sait-on aujourd'hui le chiffre des valeurs exportées en plantes hors de Belgique et apportant à nos actives populations un numéraire considérable? On ne le connaît pas exactement, mais ce qui est certain, c'est que le résultat d'une institution née sous le chaume, et abritée en ce moment par de somptueux palais, ne se compte plus que par millions. Cette vérité est de notoriété publique.

On est en toutes choses et même sans le savoir de son temps et de son pays. Cette gigantesque exposition centrale, ouverte par les soins éclairés de M. Rogier,

et qui a fait tressaillir de joie le cœur de l'agriculteur jusque dans le plus modeste village, a été de longue main préparée par le temps, car l'horticulture, on ne le sait pas assez, a rendu à sa sœur aînée, l'agriculture, d'éminents services. Ces bons bourgeois de Gand, qui n'avaient en vue d'abord que de contempler stérilement quelques fleurs, ont été amenés peu à peu à favoriser d'une manière directe et très-efficace la grande culture des champs. Un apperçu rapide de cette addition aux travaux de la Société de Gand indiquera ce résultat. Le 29 juin 1816, la Société de Gand décerne un prix fondé en 1815 pour la culture de la meilleure pépinière d'arbres à fruits; elle ouvre un concours pour la production des fruits les plus savoureux, et, chose plus utile encore, elle appelle l'attention publique sur la construction vicieuse et insalubre des bâtiments ruraux, et ouvre un concours pour l'amélioration des habitations des cultivateurs. Cette mesure serait encore en ce moment d'une utilité incontestable. En 1818, elle stimule la meilleure culture des abeilles, elle démontre que les plantes de chanvre préservent les houblons de l'invasion des pucerons, qui parfois détruisaient des récoltes entières, elle fait remplacer une partie des colzas par des navets oléifères, elle apprend aux Flamands l'excellente construction anglaise des meules de foin, et sa réputation s'étend si loin, que les archiducs Jean et Louis d'Autriche, le prince Frédéric des Pays-Bas, le duc régnant de Saxe-Weimar, se font inscrire comme membres de l'institution, et que John Sinclair vint d'Angleterre présider en personne les assemblées de la Société. La même année, à peu de mois de distance, elle apporte au rouissage du lin et du chanvre les plus

utiles améliorations; Christian de Verviers, mort directeur de l'école des arts et métiers de Paris, lui présente des machines pour éloigner des rutoirs les gaz nuisibles; Bellefroid Van Hove, bourgmestre de Freloux près de Liége, introduit en Flandre la culture du lin de la Nouvelle-Zélande dont nous avons vu vendre un seul pied à Gand, il y a deux ans, près de deux cents francs; de Potter de Rumbecke, démontre l'utilité de la culture de l'orge zéocrite ou en éventail, pour les landes sablonneuses, et Lanckman introduit en grand, d'Angleterre, une pomme de terre nouvelle à laquelle la reconnaissance de ses concitoyens donne encore aujourd'hui son nom. Les plantes exotiques n'arrivent plus de proche en proche, et nous dirions à petites journées parcourues pendant des siècles, mais les Indes, la Chine, l'Amérique expédient directement leurs richesses horticoles et agricoles, dans la ville qui devait bientôt recevoir du Linné moderne, du célèbre Decandolle, le nom de capitale de l'empire de Flore.

En 1821, la Société de Gand, née sous l'auspice d'une bruyère, d'un camellia simple et d'un cyclamen que le vulgaire appelle un pain de pourceau, ouvre un concours entre les chevaux de trait et de labour, entre les bœufs, les génisses, et qui plus est, établit des prix pour les plus belles viandes; elle fait concourir les veaux et les moutons; elle propose des médailles et des prix en numéraire pour la nomenclature exacte des plantes culinaires, pour les semis et les récoltes; elle fait plus encore, et ceci est un point de la plus haute importance, car c'est une question de moralité sociale, elle ouvre des concours pour récompenser les jardiniers qui soignent le mieux les intérêts de leur maître, leur

potager, leurs arbres fruitiers, et disons-le à sa gloire, elle eut le bonheur de pouvoir donner ce prix, plusieurs années de suite, à d'honorables travailleurs qui, rehaussés aux yeux de leurs concitoyens, sont devenus aujourd'hui propriétaires. Cette année encore, elle ouvre des concours entre les jardiniers maraîchers pour apporter sur les marchés des légumes nouveaux ou perfectionnés, démontre la valeur des huiles dans les engrais, et voyant combien les arbres étaient négligés dans leur culture, elle appelle l'attention du gouvernement sur la nécessité de créer, dans chaque province, une pépinière nationale, où les meilleurs arbres à fruit, forestiers, industriels ou économiques, devaient être cultivés, et d'où ils devaient être distribués. Sa réputation est telle qu'un cultivateur d'Alicante lui a adressé un mémoire manuscrit sur la culture de la pistache de terre qui, vingt ans plus tard, était destinée à devenir la base de cette graisse si utile aux voitures et waggons des chemins de fer.

En 1822, la Société royale d'agriculture et de botanique de Gand, toujours fidèle à son double titre, introduit l'engrais de chiffons de laine, le semoir de Fellenberg, et demande que les universités de l'État comprennent dans leur enseignement l'agriculture et une ferme modèle et d'expérience; elle donne une médaille d'or à Millaut, qui avait découvert un moyen de détruire l'épizootie du porc; elle poursuit ses utiles concours pour l'amélioration du bétail, des chevaux, de la viande dépécée, pour la nomenclature des légumes, la description des instruments agricoles et horticoles en usage dans les districts agricoles des Flandres, fait des descentes non prévues dans les pépinières et les jardins

pour en récompenser les cultivateurs, et ouvre les premiers concours pour les plus belles poires et les plus belles pommes. Ce fut alors encore que, grâce à ses travaux, on s'occupa de rechercher les moyens de fertiliser les dunes en démontrant que, si Gorter y avait découvert 130 espèces de plantes, Kops 156 de plus, Decandolle 80 autres, le baron De Geer, un descendant de ce fameux De Geer, de Liége, auquel la Suède dut la fabrication de son fer national si célèbre, y avait trouvé 393 plantes différentes, preuve évidente que le sol en lui-même est loin d'être stérile et infécond. La culture des pins et des genets fixe surtout son attention, et elle signale 46 espèces d'arbres utiles dont la culture est praticable en Belgique.

En 1824, le gouvernement vient à l'aide et introduit quelques-uns de ces arbres. Van Mons lui propose une exposition de fruits, Falck la soutient pour propager partout le mélèze; elle exécute, en un mot, pour l'incision annulaire, l'échénillage, le hersage, des améliorations qui, à l'heure qu'il est, auraient l'intérêt de l'actualité, et jusqu'en 1826 la Société royale d'agriculture et de botanique de Gand, fit les tentatives les plus louables dans le but de perfectionner l'agriculture. Des circonstances qu'il ne nous appartient pas d'examiner en ce moment, firent depuis 1830 tourner ses efforts vers l'horticulture exclusivement; mais en 1845 elle commença de nouveau des expositions agricoles dans le genre, mais sur une échelle bien plus petite, on le conçoit, de celle que Bruxelles peut contempler aujourd'hui.

Anvers en 1831, Liége en 1837, ont vu également leurs sociétés horticoles commencer des expositions des produits de l'agriculture; mais ces efforts, très-utiles,

très-riches en résultats pratiques et positifs pour les provinces, sont restreints dans leurs effets. Il fallait concentrer dans la capitale et par un appel fait à toutes les parties du royaume, cette force, ces succès que l'antique agriculture de Belgique n'a cessé de produire et qui la font encore estimer de l'étranger parmi les nations les plus avancées de l'Europe. On l'a dit, et le mot est vrai, le pays s'ignorait : aujourd'hui, grâce à l'exposition, il apprendra à se connaître, et se connaître, c'est s'estimer : *Se ipsum déserere*, *turpissimum est*, le mot est, croyons-nous, de Tacite.

12 *octobre* 1847.

Exposition Agricole et Horticole
DE 1847 A BRUXELLES.

L'opinion publique, cette reine qui décide à son tribunal des destinées de ce monde, a jugé de l'exposition des produits de l'agriculture et de l'horticulture de Belgique. Décidément, les détracteurs de cette institution en sont pour leurs tristes pressentiments et leurs lamentables prophéties. L'exposition, une voix éloquente l'a proclamé, a pris racine aux entrailles du pays ; ce fait est aujourd'hui indubitable et brutal comme toute vérité ; il se pose comme un jalon pour l'avenir, comme un jalon de la route qui conduira infailliblement l'agriculture et l'horticulture du pays à de brillants progrès. Nous le savons bien, l'exposition ne va pas fermer les plaies des Flandres, elle ne va pas livrer à la culture les trois cent mille hectares de terrains incultes que la

Belgique voit encore sur sa carte, elle ne va pas mettre d'un bond notre agriculture nationale au point où elle peut être portée ; nous savons tout cela, mais ce qui est hors de toute contestation, c'est que l'agriculteur et l'horticulteur se sentent stimulés par une main bienveillante, qu'ils se sont rehaussés à leurs propres yeux, et que, sûrs aujourd'hui de l'appui du gouvernement, il n'y a point d'efforts, point de travaux, point d'innovations qu'ils ne s'imposent pour répondre dignement à l'appel qui leur a été fait. Pour la première fois, le chef de l'État a pu d'un coup d'œil juger de la fécondité du pays, apprécier ses richesses, ses méthodes agricoles, remonter directement à la source principale de la fortune publique, et derrière les éloges que le Roi n'a cessé de donner aux résultats de l'exposition, il y avait cette grande voix nationale qui applaudissait aux efforts d'hommes généreux, trop lontemps oubliés dans les fêtes qui rappellent l'indépendance du pays et dans les récompenses dues au nom de tous au mérite, au talent, aux sacrifices utiles. Voilà, selon nous, quelques-unes des conséquences obtenues par l'exposition agricole, et n'y eût-il que celles-là, c'est déjà beaucoup, c'est immense.

Un membre du jury, un représentant, et un représentant nommé dans la ville même qui porte en Europe le nom de capitale de l'empire de Flore, dans la ville qui touche à ce pays de Waës réputé, et avec raison, comme le plus beau jardin agricole de l'Europe, l'honorable M. Delehaye, disons-nous, dans les paroles qu'il a adressées au Roi, au nom de l'institution et en l'absence de son président, a fait valoir encore une considération à laquelle la presse n'a pas fait une attention suffisante.

L'exposition a fait connaître aux provinces des cultures que plusieurs ignoraient quoique certes notre pays ne soit pas grand. Ainsi, la distance qui séparait le Condroz des Flandres était aussi grande que celle qui sépare Bruxelles de Pékin. Dans certaines localités du royaume, on cultive des plantes fourragères, des variétés de céréales, des végétaux légumiers, des arbres à fruits, d'excellentes variétés qui, dans des localités éloignées seulement de dix à vingt lieues, sont complétement inconnues. L'agriculteur a pu, grâce à ce centre de réunion pour les produits si chers à ses affections et à ses intérêts, apprendre, s'éclairer et recevoir directement, par l'expérience personnelle, cette impulsion vers le progrès qui, en agriculture comme dans toutes les choses de ce monde, sont la condition de l'humanité elle-même. Ce résultat, et certes il est grand, nous le devons encore à l'exposition.

Nous posons en fait que l'industrie de la fabrication des chapeaux de paille est aussi étrangère à la Flandre que l'industrie métallurgique, et cependant la matière première ou la paille, la Flandre, certes, la produirait d'elle-même et à bon marché. Il n'est plus permis d'espérer que l'industrie de la toile reprenne son ancienne splendeur, trop de pays concurrents se livrent aujourd'hui et non sans succès à la production du lin et à sa mise en œuvre. Le bien-être des Flandres nous paraît à l'avenir devoir consister plutôt dans plusieurs industries agricoles que dans une seule, et le tressage des pailles est à nos yeux une des principales industries qui va puiser sa matière première dans un produit direct de l'agriculture. Il n'y a que peu d'années le tressage des pailles était complétement inconnu dans le canton de Glons en Hes-

baye ; aujourd'hui il est devenu une industrie puissante qui exporte en quantité ses produits et jouit à l'étranger d'une confiance justifiée par la bonne confection des objets et leur bas prix. Le mécanisme employé pour séparer le fétu en lanières parfois d'une grande finesse et d'une égalité parfaite sur une longue étendue, ce mécanisme est extrêmement simple ; les femmes des cultivateurs, les filles, les enfants en se rendant aux marchés, les gardes du bétail et des troupeaux, divisent la paille tout en vaquant à leurs affaires et en marchant, ils les tressent en causant entre eux, et ce travail, qui demande plus d'adresse que de force, plus de continuité d'une seule et même opération que des opérations diverses, convient admirablemént à la vie de famille. Eh bien! nous sommes persuadés que cette industrie si remarquable, était complétement inconnue à un grand nombre de cultivateurs et de propriétaires flamands ; ils ont vu maintenant, grâce à l'exposition, comment se fabriquent les tissus de paille ; plusieurs se sont vivement intéressés à cette branche de l'industrie agricole. Spontanément, ils rapportaient l'initiative qu'ils vont prendre dans leurs localités à l'exposition, sans laquelle cette utile fabrication serait restée complétement ou pour longtemps peut-être inconnue. Nous le demandons, y a-t-il un seul ami du pays qui condamnerait une institution, n'eût-elle que ce seul résultat?

Par une juste réciprocité, les provinces flamandes ont appris aux provinces wallonnes le perfectionnement que plusieurs produits de l'industrie agricole ont réalisé chez elles. Nous citerons spécialement la confection des sabots. On a vu, exposée au bazar de la rue Ducale, une collection de trente-six paires de sabots confectionnés

pour tous les usages, depuis le travail le plus rude des champs jusqu'au bal du salon inclusivement. Le bois a pris la forme de la plus élégante bottine, le lustre du plus beau cuir laqué. Le propriétaire campagnard dont le pied a conservé plus de sensibilité par son séjour en ville pendant plusieurs mois de l'année et les premières années de son éducation, trouvait dans cette collection des sabots dont le coup de pied porte l'empreinte du cuir, et le talon, le coussinet qui ôte au sabot la possibilité de faire du bruit. Ailleurs, le sabot se garnissait en dedans de moëlleuses fourrures. Cette industrie est encore une de celles qui peut venir au secours des Flandres; elle exige la culture de certaines essences molles, de croissance facile, et les belles études agricoles de M. Kervyn ont démontré la haute utilité de ces bois pour la culture des champs en Flandre; elle demande la confection des abris d'après certains modes dont la grande culture tire directement son profit; elle veut un élagage particulier apprenant au tailleur d'arbres, l'art de ne point permettre aux branches de former des nœuds et de forcer le tronc à se composer de fibres droites et flexibles qui, dans la manutention du bois, deviennent les premières conditions d'un travail à la fois facile et parfait.

Nous avons eu l'occasion aussi de nous convaincre que l'exposition a fixé sur tous ces points si importants l'attention de beaucoup de nos spécialités agricoles, et nous n'hésitons pas à croire que dans quelques années les résultats pratiques et positifs de cette exhibition existeront dans plusieurs localités où jusqu'à présent on n'avait guère pensé à l'art perfectionné du sabotier. Cette question se rattache évidemment aux idées qui germent dans toutes les têtes aujourd'hui, c'est-à-dire le

teur d'une exploitation de cent hectares, et dans les terrains qui produisent du froment, de telles exploitations n'ont rien d'extraordinaire.

A l'égard des instruments, l'exposition a encore été des plus utiles considérée sous un autre point de vue. Les constructeurs de machines se plaisaient universellement à rendre hommage à M. Édouard Mertens, qui a exposé une machine, entièrement inconnue en Belgique, propre à fabriquer des tuyaux à rigoler, assainissant par le drainage les prairies aigres, les champs trop humides, les terrains âcres, comme il s'en trouve tant en Belgique. Cette machine fait fureur en Angleterre, parce que les Anglais ont reconnu depuis longtemps que l'eau du sous-sol séjournant aux racines des plantes, pendant une partie de l'année, faisait un tort immenses aux prairies et aux semailles. De plus, ils ne voulaient rien perdre de la surface, mais assainir et dessécher le sol d'une manière simple et économique. La machine à fabriquer des tuyaux à drainer remplit ce but; elle produit des canaux en terre de toutes formes : cylindriques, ovoïdes, triangulaires, en gouttière, etc.; elle en fait des milliers par jour. Nous avons entendu de grands agronomes exprimer leur admiration devant une invention si utile, et regretter devant elle la mort de notre illustre Van Aelbrouck, qui a rendu aux bonnes cultures un si grand nombre de prairies aigres dans les Flandres, car Van Aelbrouck eût saisi d'un coup d'œil tout l'avenir que le pays peut retirer d'une invention si remarquable. C'est par l'exposition qu'il a été donné au plus grand nombre de nos cultivateurs de connaître une machine de ce genre qui, nous l'espérons, ne tardera pas à être imitée dans le pays.

On a fait un autre reproche à l'exposition agricole ; on a dit que les cultivateurs, après avoir trié leurs produits, n'avaient en définitive exposé que ce qu'ils ne pouvaient pas produire. Mais on n'a pas songé que cette fraude même est utile à notre agriculture nationale, car d'un côté le jury, dans l'appréciation qu'il a faite des objets exposés, ne s'est pas laissé prendre à un piége trop grossier pour des hommes de métier, et de l'autre, la fraude a amené des jurés compétents à fixer l'attention sur l'utilité des inspections agricoles faites directement sur les lieux, comme en faisaient nos pères alors qu'ils avaient fondé les premières sociétés agricoles du pays. Ces inspections peuvent produire le plus grand bien, et avec les expositions et d'autres mesures que réclameront plus tard l'agriculture et l'horticulture du pays, nous sommes convaincus que la Belgique aura bientôt repris la place si honorable qu'elles tient dans l'agriculture de l'Europe. D'ailleurs, plusieurs cultivateurs avaient aussi dans l'envoi des céréales fait preuve d'une grande bonne foi. Chacun a pu s'assurer entr'autres de l'existence au salon de plusieurs plants entiers de céréales où les pailles et les épis tenaient aux racines, de manière à démontrer le tallage et l'égalité des épis produits. Une condition semblable imposée aux concurrents, l'année prochaine, rendrait toute fraude impossible.

Sans doute, l'exposition n'a pu contenter tout le monde. Un des reproches les plus sérieux que nous lui avons entendu faire, est celui de l'impossibilité où l'on se trouvait par le classement adopté pour les objets, de comparer les produits de province à province. Certes, il ne peut venir à l'esprit de personne de prétendre obte-

nir en Ardennes ce qu'on obtient dans le pays de Waes, et les concours cependant étaient absolus. La sollicitude du Ministre de l'Intérieur pour les intérêts de l'agriculture avait bien, il est vrai, saisi les autorités d'instructions relatives à la constatation des faits, mais le public ne pouvait juger de ces différences. Exposés comme ils l'étaient, les objets ne donnaient lieu qu'à des comparaisons absolues, sans qu'il y eut moyen de tenir compte des fécondités relatives des sols ou de l'âpreté des climats. L'exposition en elle-même, comme institution, n'est certes pas solidaire d'un défaut d'organisation auquel on peut fort bien remédier les années suivantes, par une disposition réglementaire qui ordonnât que les produits similaires seraient classés province par province. Alors d'un coup-d'œil les comparaisons amèneraient à un jugement plus équitable.

Il y aurait, au reste, à fixer aussi l'attention publique sur un autre inconvénient dont beaucoup d'exposants se sont plaints, à savoir le temps trop long qui s'écoule entre l'ouverture de l'exposition et la publication des jugements du jury. L'impatience du public est sur ce sujet d'autant plus excusable, que dans toutes les expositions agricoles et horticoles qui ont été ouvertes jusqu'à présent dans les provinces, on a toujours connu le jour même de l'ouverture des salons les noms des exposants couronnés et ceux des produits qui avaient été distingués. Il s'agit de concours, de médailles, de couronnes, d'émulation, de victoire; la publicité et une prompte publicité est de l'essence de ces choses-là, et il n'y a rien d'étonnant, ce nous semble, que dans une lice ouverte, on tienne à voir les couronnes remportées placées au-dessus des produits exposés. A Gand même, on sus-

pend immédiatement la médaille au-dessus de l'objet, et l'émulation se vivifie fortement à ces démonstrations publiques. Nous croyons, malgré tout le respect que nous professons pour le jury, qu'à l'avenir des dispositions bien simples permettront de réaliser un des vœux les plus légitimes des exposants.

12 *octobre* 1847 (1).

Exposition Horticole de La Haye,

OUVERTE EN AVRIL 1848.

Nous n'éprouvons aucun besoin de revenir sur la haute influence exercée par l'exposition des produits de l'agriculture et de l'horticulture du mois de septembre dernier. Cette influence a été appréciée par la Belgique entière, et désormais cette espèce de protection accordée par le pouvoir et sanctionnée par l'opinion publique, entrera dans nos mœurs nationales. Sous ce point de vue, l'année 1847 formera dans l'histoire des sciences, en ce qui regarde ses rapports avec la Belgique, un véritable événement.

Nous savions de source certaine que l'exposition agricole et horticole avait été visitée par un grand nombre d'étrangers. Les journaux d'agriculture et d'horticulture qui se publient en Angleterre, ont depuis le mois d'octobre consigné dans leurs colonnes des

(1) Cet article a été reproduit immédiatement dans le *Journal de Liége*, l'*Impartial de Bruges*, le *Précurseur d'Anvers*, le *Journal de Namur*, et dans un grand nombre des journaux de la Belgique.

comptes rendus de nos salons. Ils ont rendu plein hommage au pays; ils ont tiré de l'étude des objets exposés autant de conséquences aussi honorables et lucratives, si on le veut, pour nous, que des avis qui allaient droit à l'adresse de leurs compatriotes. L'Angleterre agricole et horticole a l'œil ouvert sur la Belgique; elle épie nos perfectionnements, elle saisit avec son activité ordinaire et son esprit bien connu de l'application immédiate, tout ce que renfermait d'utile notre exhibition de la rue Ducale. Nous reviendrons une autre fois sur les jugements portés sur nous par les Anglais. Aujourd'hui, notre intention est d'appeler l'attention de nos lecteurs, de tous les agronomes et les horticulteurs de notre pays, sur des faits qui sont de nature à éveiller chez eux d'ardentes sympathies.

Nos anciens frères, les Hollandais, vont nous imiter.

Il existait en Hollande depuis 1842 une société, placée sous le patronage immédiat du roi Guillaume II, fondée par MM. le professeur Blume et le célèbre voyageur Philippe Von Siebold, et ayant pour but le perfectionnement des sciences et des arts horticoles. Elle portait pour titre : *Société royale néerlandaise pour la propagation de l'horticulture.* Son siége principal était à Leyde, et outre son but général, assez exprimé par son titre même, elle réalisait une condition de la plus haute importance pour le royaume des Pays-Bas. En effet, elle voulait étendre le commerce horticole au dehors de ce royaume; elle était destinée à exploiter sous le point de vue horticole les colonies asiatiques de la Hollande, les îles de la Sonde, elle s'emparait du commerce que les Hollandais seuls font encore aujourd'hui avec le Japon et faisait tourner ces relations commerciales au

profit de l'Europe entière par l'introduction des plantes nouvelles de cet immense empire. On le voit, cette association était de nature à recevoir l'appui de toutes les nations, de l'Angleterre, de la France, de l'Allemagne, de la Belgique, de la Russie, où les bienfaits de l'horticulture sont entrés dans les besoins sociaux.

Cependant, cette société sommeillait: elle n'exposait pas.

Des plantes étaient introduites, il est vrai; elles se multipliaient peu à peu; le commerce hollandais marchait tranquillement, mais sans éclat, mais sans grandes opérations. Un vaste mobile manquait: la publicité. Il arrivait de là que c'était la Belgique qui faisait connaître le plus souvent les produits nouveaux dûs aux travaux de l'association de Leyde. Les horticulteurs hollandais comptaient surtout sur le commerce horticole des deux Flandres, d'Anvers, de Bruxelles et de Liége.

Mais, s'ouvre l'exposition du mois de septembre, son éclat se répand au dehors, l'horticulture des Pays-Bas en est vivement émue. Plusieurs de ses membres avaient assisté à Bruxelles à ce brillant essai qui fut un succès complet. Le 18 octobre, quelques semaines après l'exposition de la rue Ducale, tous les membres de la Société royale de Leyde sont convoqués, et dans cette assemblée générale il est décidé que la Hollande suivra l'exemple de la Belgique.

Nous devons constater ce résultat en l'honneur du pays, d'abord; et ensuite, nous devons entendre le généreux appel qui nous est fait. Cet appel, au reste, est gros d'avantages réels et positifs pour nous. En y répondant, nous honorons une nation voisine et nous nous favorisons nous-mêmes.

La *Société royale d'horticulture des Pays-Bas* ouvrira sa première exposition du 16 au 18 avril 1848, à La Haye, résidence du Roi protecteur de l'association, et lui-même, comme on le sait, un des plus grands horticulteurs de notre époque.

Le terme fatal de l'envoi des objets est fixé au 14 avril (dix heures du matin). L'exposition se fera dans le magnifique local de l'Académie de dessin au Boschkant. Dès le 11 avril, les listes indicatives doivent être adressées à M. C. Van der Goes, à La Haye (*Lange-Houtstraat, wyk K*, nº 286).

Il y a deux séries de concours; la première, les concours entre les indigènes; la seconde, entre les indigènes et les étrangers, qu'ils soient membres ou non de la Société. Ces derniers concours étant ceux qui nous intéressent le plus, nous nous empressons de les mentionner en premier lieu. Nous dirons plus loin quelques mots des autres concours.

En tête des concours entre les horticulteurs hollandais et étrangers, figure d'abord celui pour un genre de plantes qui depuis près d'un demi-siècle ont été en Belgique une source féconde de succès et de commerce : les *Azalées de l'Inde*. L'horticulture de Gand et de Liége où il y a des établissements uniquement destinés à la culture de ces végétaux florifères, l'ornement de nos demeures aux derniers mois de l'hiver, peut se promettre ici d'obtenir de beaux succès. Nul doute que ses produits remarquables, surtout dans les azalées striées, multicolores, les pourpres éclatantes, ne se popularisent par cette exposition dans le royaume des Pays-Bas, et n'oublions pas que dans toute nation riche, l'horticulture est une nécessité sociale.

La Société royale d'horticulture des Pays-Bas a consacré un principe, inconnu en Belgique. Des membres de la Société fondent eux-mêmes des prix pour des concours qui entrent dans leurs objets de prédilection, et le jury juge néanmoins. Ainsi, le docteur, M. Dalen, qui sans doute aime beaucoup les orchidées, et cela prouve pour son bon goût, donne deux médailles pour les concours entre les plus belles collections d'orchidées, composées au moins de dix espèces (1).

Une orchidée magnifique, le *Phajus grandiflorus* (*Limodorum Tankervillæ*), introduite de la Chine en 1778 et dont il existe en Belgique des pieds nombreux, énormes et florifères, constitue à elle seule l'objet d'un concours. Ce genre de concours est aussi inconnu en Belgique, et nous le recommandons désormais à nos Sociétés d'horticulture, aux expositions du gouvernement. Les Hollandais ne demandent pas qu'on expose des variétés de cette somptueuse création végétale, il n'y en a pas; ils demandent qu'on exhibe le plus grand nombre possible de pieds fleuris. Nous le concevons : ce spectacle doit être admirable, un salon où des centaines de Phajus étaleraient leurs sceptres de fleurs, serait une de ces représentations féeriques que les poètes savent rêver, mais que les horticulteurs sauront réaliser.

Le quatrième concours s'ouvre pour les fougères en arbre. Ces plantes sont d'un prix excessivement élevé. Un rien leur ôte la vie. Nous doutons fort que nos horticulteurs belges consentiront aisément à risquer des pro-

---

(1) Depuis que ces paroles ont été écrites, la Société Flore et Cérès d'Anvers a réalisé le même principe hollandais.

ductions si chères et si capricieuses pour l'honneur d'une médaille.

Les membres de la société, étrangers ou indigènes, horticulteurs patentés ou amateurs, pourront concourir pour les trois objets suivants :

Pour la collection des plus belles plantes, n'importe lesquelles; pour celles des camellias les plus remarquables et les mieux cultivés, et, enfin, pour la réunion de six camellias les plus nouveaux et les plus beaux. Six médailles d'argent et de bronze sont attachées à ces concours.

En outre, les membres indigènes ou étrangers, amateurs sans ou avec patente, sont invités à répondre à un concours entre les plus belles collections de calcéolaires, ces inimitables fleurs en forme de pantoufles, ornées de toutes les couleurs possibles hormis deux, le bleu et le noir, et offrant sur leurs empeignes veloutées les dessins les plus bizarres et les plus variés. De plus, on offre à ces membres un concours pour les instruments de jardinage ou les objets d'art qui ont rapport à l'horticulture. L'exposition de Bruxelles, du mois de septembre, a prouvé que pour ces deux derniers objets, la Belgique pourrait se flatter d'obtenir à l'exposition de La Haye les plus honorables succès. Quant aux calcéolaires, on en compte en Belgique des milliers de variétés, et les graines seules de ces plantes font la matière d'un commerce étendu à toute l'Europe.

Quant au concours entre les indigènes, nous citerons seulement quelques faits qui méritent d'être connus ici, à cause des idées qu'ils peuvent suggérer. Le prix pour le concours entre les palmiers des colonies hollandaises des Indes orientales est une grande médaille d'or, accordée par le roi Guillaume II. On sait que le roi des

Pays-Bas a son salon d'audience ouvert sur une vaste serre où croissent en pleine terre les plus beaux et les plus gigantesques palmiers existant aujourd'hui en Europe. Une grande médaille d'or est accordée aussi par le prince Henri pour la plus belle collection de vingt-cinq plantes remarquables provenant des colonies hollandaises des Indes orientales et occidentales. La société donne des médailles d'or et d'argent aux plantes japonaises. M. Van der Goes accorde des médailles pour les concours entre les roses. M. Crommelin, pour ceux entre les rosages; le docteur Salomon en offre, à son tour, pour les jacinthes; M. Hageman pour les camellias; M. Molkenboer, secrétaire de la société, pour les ixias et les sparaxis; M. Bergsma pour les ananas. Le professeur Reinwardt, célèbre par ses voyages aux îles de la Sonde, rajeunit ses souvenirs, en votant des médailles en faveur des plus belles collections de plantes de ces contrées qui peuvent pénétrer dans les grandes cultures, et M. le professeur De Vriese, qui occupe aujourd'hui la chaire de botanique illustrée par Boerhaave, fait un appel à tous les jardins botaniques du royaume; il offre des médailles à ceux de ces établissements qui enverront au salon de La Haye les plus belles collections de plantes bien cultivées. Enfin, M. Von Siebold accorde des médailles aux meilleures représentations iconographiques de fleurs : on voit que le grand voyageur veut encourager, dans les Pays-Bas, la presse horticole.

Ainsi, dans l'organisation de l'exposition de La Haye, la protection du Roi, la générosité particulière de quelques membres, s'associent aux efforts de la société même. Ce principe, sans parler de ce qu'il a d'infini-

ment honorable en lui-même, peut mener aux plus heureux résultats, car, par son application, des hommes spéciaux peuvent conduire l'opinion vers le véritable but de la science et de l'art, but, il faut bien le reconnaître, que de petites et déplorables rivalités méconnaissent parfois dans quelques sociétés d'horticulture.

Si nos renseignements sont exacts, on se promet à La Haye de voir cette exposition produire les plus heureux résultats. L'assemblée générale a procédé déjà à des nominations des membres du jury appelé à décerner les prix. Nos horticulteurs belges auront tout intérêt, aujourd'hui que leurs produits peuvent en un jour parvenir du centre de la Belgique dans la résidence royale des Pays-Bas, à envoyer leurs belles plantes à cette exposition où ils obtiendraient d'honorables distinctions. L'horticulture d'exportation est la branche la plus lucrative dans ce genre d'industrie, et rien ne peut mieux en assurer l'extension que ces bazars à concours, alors surtout qu'ils s'ouvrent dans les pays étrangers.

Dans un avenir assez rapproché sans doute, les expositions belges pourront aussi faire un appel aux étrangers, nos voisins. La Société royale d'agriculture et de botanique de Gand a déjà donné cet exemple dans ses grandes expositions quinquennales. Le principe existait en germe dans l'institution de la rue Ducale, car les instruments de fabrication étrangère y ont été admis. Pourquoi n'admettrait-on pas non plus des plantes cultivées par des étrangers en ouvrant à ce sujet des concours spéciaux? C'est à la fois engager les amateurs des nations voisines à visiter le pays, et dans ces sortes de visites, il est bien rare que le commerce

horticole n'y trouve pas d'amples profits; c'est en outre faire preuve de cosmopolitisme et de vues larges et libérales, dignes d'un pays qui sous le rapport des arts agricoles, peut montrer avec fierté les résultats de ses laborieux et patients travaux.

PRÉPARATIFS

de l'Exposition Agricole de 1848.

Le programme de l'exposition agricole prochaine a paru, il y a déjà quelques mois. Nous pouvons juger à l'aise de l'œuvre qui, cette fois, n'a pas dû s'élaborer précipitamment et presque à l'improviste, comme en 1847. Le règlement officiel indique même que l'autorité a consulté sur sa confection le conseil supérieur d'agriculture, qui, pensons-nous, a consacré une session entière à l'examen et à la discussion de ce travail.

C'est qu'en effet l'arrêté royal du 20 janvier 1848 stipulait que désormais les expositions agricoles deviendraient un moyen régulier de maintenir dans la voie d'un progrès incessant, l'agriculture, l'économie rurale, l'économie forestière, l'arboriculture, la culture maraîchère, l'horticulture de luxe et les industries qui se rattachent à ces branches des connaissances humaines. Les expositions ne sont pas et n'ont jamais été un but, on le sait bien, mais seulement un moyen de donner à la science et aux arts des perfectionnements indéfinis. L'industrie était depuis longtemps en possession d'expositions définitivement réglées, et admises comme telles,

dans les mœurs et dans l'administration du pays; les beaux-arts jouissaient du même privilége. Pour l'industrie et les beaux-arts, les expositions étaient réellement des concours ouverts avec éclat, et à la suite desquels des récompenses sont décernées au nom du pays. La culture du sol, dans toutes ses branches, était privée de ce puissant moyen d'émulation et d'encouragement, non qu'on lui déniait sa valeur, mais parce que les mœurs sous ce rapport n'étaient pas faites et que l'opinion publique accueillait même avec un léger sourire une de ces choses dont elle ne comprenait pas tout d'abord la haute et salutaire influence. La culture du sol essayait cependant ses forces pendant ce temps d'oubli, et les hommes qui savaient l'estimer comme elle devait l'être, en s'associant par des sociétés particulières, donnaient aux arts de la culture le bienfait des expositions publiques, mais il est vrai dans le cercle étroit des influences privées. On doit le reconnaître franchement. Sans la disette de 1845 et celle de 1846, l'agriculture aurait pu gémir encore longtemps dans son isolement et l'injuste dédain où la laissaient ceux qui vivaient cependant par elle. Mais comme si la Providence ne voulût pas que cette ingratitude pût se prolonger, elle frappa tout à coup une des principales et des plus essentielles récoltes d'un fléau de destruction dont quatre années consécutives démontrent d'une manière certaine l'existence. Cet état d'incertitude même doit sauver l'agriculture, car elle commande la prévoyance, et cette prévoyance est une source féconde de progrès. C'est ainsi que le fléau de 1845 entretient dans les nations agricoles un germe utile de perfectionnement, et les expositions deviennent, dans ces circonstances, des institutions popu-

laires auxquelles l'autorité fait bien et sagement d'accorder son appui.

En Belgique, il y a, d'ailleurs, d'autres motifs encore qui engagent l'opinion publique à favoriser de tout son pouvoir les expositions agricoles, c'est l'influence que ces concours ne peuvent manquer d'exercer, non pas immédiatement, mais médiatement, sur le sort de nos populations les plus nécessiteuses ou les plus dignes d'intérêt. Le gouvernement a fait une chose plus sérieuse qu'elle ne le paraît aux yeux de quelques personnes, en mettant sur la même ligne l'ouvrier artisan et l'ouvrier agricole. Dans l'opinion du peuple, le fait est déplorable, mais il existe, l'ouvrier des villes regarde au-dessous de lui l'ouvrier des champs, et le premier, peu capable de juger du mérite du second, cède à de vieux préjugés où l'homme, attaché à la glèbe, était à peine regardé comme un être doué de raison. Les distinctions accordées à la moralité et au mérite, désormais communes, tendront à relever l'habitant des campagnes aux yeux de lui-même, et le citadin n'hésitera plus à lui tendre une main fraternelle, au lieu de réserver à son adresse des épithètes peu dignes de l'un et de l'autre. Dans le règlement organisateur des expositions, le principe de leur établissement à la campagne, sous l'autorité des comices circonscrits par les cantons judiciaires, est consacré, et ce fait aura une grande portée pour l'agriculture, comme nous le verrons tout à l'heure. Rien ne s'oppose, par le règlement publié, à ce que des expositions provinciales aient lieu dans les villes, chefs-lieux des provinces, et déjà, tous les cinq ans, les éléments actifs des expositions sont appelés à se réunir dans la capitale comme pour s'y réjouir dans une fête commune et apprécier leurs forces dans une

rendraient à l'agriculture les plus éminents services. Ces résultats sont, en effet, dans la nature même des choses. Nous parlions de ce fait, qui devrait ne pas exister, mais qui existe et qui existe partout, à savoir le sentiment qui sépare encore l'artisan des villes du travailleur agricole. Ce dernier éprouve dans toutes nos provinces et même aux abords des grandes villes, nous ne savons quelle répugnance de se rendre dans la cité pour y juger d'un progrès obtenu dans les champs. Cette idée de faire apprécier les campagnes par les villes lui semble si étrange qu'il ne l'accepte, qu'il n'y croit même qu'avec une indicible difficulté. Habitué à ne juger de tout que par le bon sens, le campagnard trouve que le juge naturel des champs et de leurs produits, est le meilleur cultivateur de sa commune. Le paysan ne pense pas comme Rubens, qui préférait faire juger ses toiles plutôt par la foule que par les peintres ; dans l'dée des agriculteurs les peintres seuls auraient le droit de reconnaître une œuvre de peinture. Cette idée empêchera le campagnard de participer encore pendant quelques années au bénéfice des expositions organisées dans les villes, et pour habituer nos populations rurales à réduire à sa juste valeur ce préjugé, il est urgent d'organiser à une petite distance de la demeure du cultivateur des expositions locales destinées à attirer son attention, à exciter son zèle, à stimuler son émulation, et une fois cette fibre excitée, il ne tardera pas à étendre plus au loin le domaine de sa comparaison et par conséquent celui de son intelligence et de ses actions.

Un autre motif pour lequel l'autorité doit, ce nous semble, favoriser de tous ses moyens l'organisation

des comices cantonnaux ou des sociétés destinées à les remplacer, c'est la question du bétail. Le règlement du 2 mars établit quarante-quatre concours pour les animaux domestiques : les types reproducteurs y sont seuls admis, mesure rationnelle, car, en définitive, le bétail gras est une conséquence, mais rien qu'une conséquence de l'amélioration des races obtenues par le croisement des types indigènes ou étrangers. Ces types reproducteurs, que l'agriculteur a tant intérêt à connaître et à savoir apprécier, ne seraient donc réunis que tous les cinq ans aux abords de la capitale. La faiblesse des primes promises par le gouvernement, et dont le total ne s'élève qu'à onze mille francs, la difficulté du transport et l'incertitude, fondée ou non, dans laquelle se trouve l'exposant sur le bon entretien de sa bête pendant l'exposition, seront autant d'obstacles que l'exposition agricole quinquennale rencontrera et devra surmonter. Ces difficultés disparaîtront en grande partie dans les expositions provinciales ; elles ne se présenteront pas du tout pour les expositions cantonnales, qu'elles soient faites par les comices ou par les sociétés agréées.

Les propriétaires et les fermiers du canton ou de plusieurs cantons voisins amèneront avec plaisir à l'exposition du comice leurs plus belles têtes de bétail, et l'habitant sédentaire des campagnes, éveillé, excité par un spectacle qui touche à ses plus chers intérêts, ne tardera pas à se rallier à des mesures gouvernementales dont il aura sous les yeux les importants résultats. Le règlement du 2 mars, en déterminant les primes et les concours, divisés en primes cantonnales et en primes générales, répond à l'un des vœux les plus formels des

personnes qui, en Belgique, s'adonnent avec entente à l'agriculture. Les primes cantonnales récompenseront le cultivateur à demeure et l'artisan, ouvrier ou domestique distingué par sa moralité, son zèle et son intelligence. Les primes générales ne pourront s'obtenir qu'à la suite des concours publics qui nécessitent la lice et l'émulation, et portent sur le bétail, les produits agricoles, les instruments, sur le maniement de la charrue, maniement qui ne sera plus seulement, nous l'espérons du moins, une course de vitesse, mais une lutte équitable entre les meilleurs travaux obtenus aux meilleures conditions.

Ces expositions locales, répétées tous les ans, destinées à entretenir ainsi d'une manière incessante la plus louable et la plus utile émulation, si elles sont rattachées ensuite à des expositions provinciales ouvertes à des intervalles déterminés, et tous les cinq ans, à une grande exposition centrale et générale, ces expositions peuvent, avec les travaux continuels des sociétés et des comices, transformer en peu d'années l'agriculture de notre pays et faire pénétrer sur chaque point du royaume les améliorations reconnues utiles par l'expérience.

22 *août* 1848.

FÊTES DE SEPTEMBRE 1848.

Ouverture de l'Exposition Agricole et Horticole.

L'exposition des produits de l'agriculture, improvisée

en 1847, avait déjà fait juger de ce qu'elle aurait pu être, si les cultivateurs avaient eu le temps de s'y préparer; mais on était loin de s'attendre à ce qu'elle est cette année : elle a dépassé toutes les prévisions, jamais plus de richesses agricoles et horticoles n'ont été accumulées dans une même exhibition. Les vastes dépendances du palais de la rue Ducale offrent un coup d'œil éblouissant; c'est un magnifique spectacle que celui que présente chacune de ces salles où l'on peut trouver la plus étonnante variété de produits de la terre, depuis le plus humble légume, jusqu'à la fleur exotique la plus rare, gagnée de semis, et acclimatée sur notre sol. Mais avant l'ouverture officielle parcourons rapidement les divers salons.

En entrant dans la première salle, l'œil est charmé de cette immense quantité de fleurs coupées, où brillent les plus belles variétés de dahlias, et on salue d'abord le buste de S. M. la Reine, entouré de fleurs et d'arbustes artistement groupés.

Dans la seconde salle se trouvaient rangés des fauteuils, pour le Roi et la famille royale; c'est là que le conseil supérieur d'agriculture devait recevoir Leurs Majestés. Tout autour règnent des palmiers et autres arbustes de la même famille, au milieu sont disposés sur une table de magnifiques bouquets, exhalant l'odeur la plus suave, et arrangés avec le plus grand art.

En suivant successivement les autres salles, l'odorat est flatté par le parfum exquis que répandent des collections de fruits remarquables par leur qualité plus peut-être encore que par leur beauté : pêches, poires, pommes, prunes, raisin, toutes les richesses de Pomone se trouvent étalées à profusion; arrangées de la manière

la plus pittoresque, entremêlées de fleurs, d'arbustes qui ajoutent à la beauté du coup-d'œil.

Avant d'entrer dans les salles réservées aux plantes potagères et légumineuses, nous nous sommes arrêtés avec beaucoup d'intérêt dans un petit couloir, où sont déposés des jardinières. des vases, des cassolettes, pour la culture des fleurs dans les appartements. Ce sont des meubles du meilleur goût et d'une grande richesse; ils font honneur à M. Van den Broeck qui les a exposés. On remarque entre autres une charmante jardinière-volière, à chaque côté de laquelle se trouve un bassin où s'agitent des poissons rouges. Il y a encore dans ce même couloir des modèles d'instruments aratoires, par M. Nouviaire, horloger, et une petite machine à vapeur à haute pression pour moudre le grain, par M. Smet.

En sortant de ce couloir, nous entrons dans une vaste salle où sont exposées les plantes potagères; on y voit les choux, les carottes, les choufleurs, les oignons, les poireaux, les radis, les haricots, les tomates, les concombres; tous ces légumes, de la plus grande beauté, sont rangés avec une symétrie, un ordre admirable; la commission directrice a eu le talent de mettre de la poésie jusque dans l'arrangement de produits si prosaïques par eux-mêmes.

Vient ensuite la salle destinée principalement aux pommes de terre et aux betteraves. Jamais collection plus belle, plus variée de ces tubercules n'avait été réunie; il y en a des milliers d'espèces différentes qui toutes se font remarquer par leur belle venue, leur fraîcheur et leur air de santé.

Quittons les salles du rez-de-chaussée, et montons au premier étage; c'est là que se trouvent rassemblés les

autres produits et principalement ceux qu'on appelle de la grande culture, c'est-à-dire les céréales.

L'arrangement de ces produits est beaucoup mieux ordonné qu'il ne l'était l'année dernière. Sur un triple rang d'estrades s'élèvent de magnifiques gerbes de froment, de seigle, d'orge, d'avoine, etc., dont les tiges sont superbes et les épis d'une grande richesse. A chaque gerbe est attaché quelque chose qui ne plaît guère à l'agriculteur, et dont il voudrait pouvoir arracher de son champ jusqu'à la dernière tige; nous voulons parler des bluets et des coquelicots : mais ces fleurs agrestes ajoutent au pittoresque de l'exposition des céréales; il est seulement fâcheux que cette salle ne soit pas tout-à-fait aussi bien éclairée que les autres.

Une autre salle est occupée par les plantes fourragères, et conduit par un corridor où sont exposées de belles laines en suint, dans une petite place où nous trouvons les produits de l'industrie sétifére, les miels, les beurres, les fromages, si renommés de notre pays, puis en face sont des vins du pays, produits de Huy (Liége); Westmalle (Anvers), et Ypres (Flandre occidentale). Nous avons remarqué que Huy a envoyé des vins mousseux. Nous laissons au jury le soin de déguster ces produits.

De là nous entrons dans une salle où sont réunies les plantes industrielles; on y voit les chanvres, les lins, la garance, les tabacs, du safran nouvellement introduit dans la culture. Dans cette salle et dans la suivante, on voit encore de nombreuses variétés de pommes de terre, de légumes, de potirons, etc.

Descendons maintenant dans le jardin, et jetons en passant un coup-d'œil rapide sur ces instruments ara-

toires exposés sous une grande tente, et les arbustes rares qui conduisent le visiteur jusqu'à la porte de sortie. Tout cela est beau, magnifique, admirable. C'est un spectacle des plus intéressants.

Mais il est onze heures; les tambours battent aux champs; le Roi, la Reine, le duc de Brabant, le comte de Flandres, et la princesse Charlotte entrent dans les salons de l'exposition, accompagnés de MM. les Ministres de la guerre, des travaux publics, de la justice et des affaires étrangères; Leurs Majestés ont été reçues par M. le Ministre de l'Intérieur et par M. de Mévius, vice-président de la commission directrice.

M. de Mévius a dit en s'adressant au Roi :

« Sire,

» Notre honorable président, M. le vicomte Dubus de Ghisignies, devait être aujourd'hui auprès de Votre Majesté l'organe du conseil supérieur d'agriculture.

» Au grand regret de tous ses collègues, une indisposition le prive de cet honneur.

» Une année s'est à peine écoulée depuis que le gouvernement de Votre Majesté, inspiré par son incessante sollicitude pour les grands intérêts de notre chère et belle patrie, conçut l'idée, et fit l'essai d'une exposition nationale d'agriculture au sein de la capitale. Votre Majesté a pu juger avec quel empressement les agriculteurs répondirent alors à l'appel de son gouvernement, malgré le peu de temps dont ils purent disposer pour réaliser cette exposition improvisée.

» Depuis, Sire, en fondant des comices dans tous les districts du pays, en agréant et protégeant les sociétés agricoles et horticoles existantes, en instituant pour les intérêts de la culture du sol des expositions

nationales périodiques, le gouvernement de Votre Majesté, il le disait l'année dernière, *a fait, en effet, entrer une grande et noble institution jusque dans les entrailles du pays.*

» Le zèle et la confiance que les agriculteurs et les horticulteurs ont mis à répondre une seconde fois aux vues bienveillantes et éclairées de votre gouvernement, sont une preuve, Sire, qu'ils sentent toute l'importance de ces solennités nationales; oui, Sire, ils apprécient par elles le bonheur de la paix, de l'ordre et du calme dont aujourd'hui la Belgique donne le bel exemple au monde.

» Grâce à la divine Providence qui protége la Belgique, grâce à la sage liberté et la bonté de nos institutions, la sollicitude de Votre Majesté, la haute sagesse de son gouvernement. nous pouvons, Sire, avec un juste sentiment d'orgueil et de reconnaissance nous écrier : *Vive le bonheur de la Belgique! vive le Roi!* »

Ce discours a été accueilli par des cris nombreux de: *Vive le Roi.*

M. de Mévius a offert deux magnifiques bouquets à la Reine et à la jeune princesse.

Le Roi a adressé des paroles flatteuses à M. de Mévius, à M. Morren, secrétaire général du jury, et aux membres du jury qui lui ont été présentés.

Ensuite a commencé la visite des salons qui s'est prolongée pendant plus d'une heure.

Exposition et Concours de bestiaux, chevaux, etc.

25 SEPTEMBRE 1848.

Aujourd'hui 25 septembre 1848 a eu lieu l'ouverture de l'exposition des chevaux et des bestiaux, dans l'enceinte de l'Esplanade de la porte de Namur. Jamais peut-être on n'avait vu réuni dans un concours une plus grande diversité de produits de toutes les espèces chevaline, bovine, ovine et porcine, sans compter les différents oiseaux de basse cour.

La vaste enceinte de l'Esplanade a été métamorphosée. La clôture en planches a disparu sous des toitures de feuillage, et sert de mur aux *Boxes* où sont attachés les concurrents. Cette première rangée compte quatre-vingts arcades de feuillage, surmontées chacune d'un écusson portant le nom d'une des villes ou communes exposantes, et encadré de deux drapeaux belges; derrière ces arcades, sont environ cent soixante-dix boxes, où l'on admire de belles juments poulinières, des chevaux de trait, de magnifiques étalons, et des tauréaux d'une encolure, d'une taille admirable. Cette rangée forme une espèce de cercle tronqué, coupé dans le milieu par un obélisque.

A une dizaine de mètres de cette galerie se déploie circulairement un autre rang de boxes, mais d'une hauteur moins grande. Là encore se trouvent près de deux cent quatre-vingts boxes, pour les bœufs, les vaches et les genisses.

Enfin, au milieu, est dressée une vaste tente tout autour de laquelle sont des compartiments destinés aux chèvres, boucs, moutons, béliers, porcs, truies, dindons, oies, canards, faisans, coqs et poules, etc. Au centre de cette tente est une estrade décorée de statues et d'arbustes.

Il est impossible de se faire une idée exacte du spectacle vraiment ravissant que présente l'ensemble de cette exposition. L'ordonnance en est pleine de goût et fait le plus grand honneur à M. l'architecte Deman et de M. l'ordonnateur Gihoul.

Des deux côtés du champ sont deux jolies huttes couvertes en paille; ce sont les magasins de fourrages pour la nourriture des bestiaux.

Si nous voulions passer maintenant à l'examen des produits exposés, la tâche serait beaucoup plus difficile, car ils rivalisent tous de beauté, et nous croyons que le jury aura dû éprouver quelque embarras dans la distribution des prix. Si nous voulions entrer dans des détails, nous devrions citer les noms de la plupart des exposants. Toutefois nous devons dire qu'on s'arrêtait particulièrement devant la belle couple de bœufs attelée, appartenant à M. Claes de Lembecq; l'un est indigène et est beau de formes, de vigueur, de muscles et de poitrine; l'autre est de race croisée de Durham, un peu plus petit que le premier, mais ne lui cède en rien pour la beauté des formes. Nous citerons également un bœuf exposé par M. le baron Vanderstraeten de Walliet. Ce bœuf, qui est d'une taille déjà forte, n'est âgé que de quatre ans; il a un cuir très-fin, et une magnifique encolure. A voir cette belle bête on ne croirait jamais qu'il vient des plus mauvais pays des Ardennes, à une

lieue de Marche, et qu'elle a été nourrie au milieu des bruyères. Ce n'est pas un bœuf engraissé, c'est un bœuf travaillant tous les jours à la charrue.

Nous avons vu des vaches laitières de toute beauté, dont les pis sont bien remplis et pendent presqu'à terre; de belles génisses, des porcs de race indigène, qui se font remarquer par leur grosseur; d'autres de pure race anglaise, plus raccourcis de taille; d'autres enfin, de race croisée, qui le disputent par leur grosseur, leur taille et leur beauté.

A une heure et quart le Roi, la Reine, le duc de Brabant, le comte de Flandres et la princesse Charlotte, sont arrivés à l'exposition. LL. MM. ont été reçues par MM. les Ministres de l'Intérieur et des Travaux Publics, M. le Bourgmestre, M. de Mévius, vice-président de la commission directrice et les membres du jury. LL. MM. ont parcouru les diverses rangées de l'exposition et se sont arrêtées avec intérêt devant plusieurs boxes, dont elles ont admiré les locataires. Elles ont à plusieurs reprises témoigné la satisfaction que leur faisait éprouver cette riche exhibition.

Aussitôt après les portes ont été ouvertes au public et pendant cinq heures, jusqu'à la nuit, une foule immense s'est pressée dans cette vaste enceinte (1).

---

(1) Nous avons reproduit cette pièce pour compléter la relation de l'ouverture de l'exposition de 1848, d'autant plus que les rapports officiels publiés depuis sur ces cérémonies nationales sont loin d'être aussi détaillés.

REVUE DE L'EXPOSITION

Agricole et Horticole de Bruxelles en 1848

DANS SES RAPPORTS AVEC L'HORTICULTURE.

PREMIÈRE PARTIE.

Une exposition agricole et horticole a la vie bien courte. Sauf quelques produits morts et desséchés, quelques instruments et objets d'art, le reste passe vite et subit la loi fatale des roses que Malherbe sut dépeindre dans ses deux vers devenus populaires. Nous n'avons pas devant nous la ressource du critique, quand il passe en revue une exposition de tableaux ou une exhibition des produits de l'industrie, et c'est à peine si les fleurs, si les objets si frêles et si fugaces de la création végétale, nous laissent le temps de les apprécier d'une manière digne à la fois, et de leur Auteur, et des soins dont ils ont été entourés de la part des patients et utiles travailleurs auxquels ils doivent leur vie, leur beauté, leurs parfums. Nous posons donc toutes nos réserves pour asseoir plus tard un jugement mieux motivé, car entraîné par le flot du peuple qui se pressait dans les salons du palais de la rue Ducale, nous n'avons pu prendre qu'au pas de course quelques notes bien indignes, nous sommes les premiers à le reconnaître, de l'importance de l'institution. Nous réclamons une pleine et entière indulgence, une bienveillance peu commune,

précisément à cause de la célérité que nous avons dû mettre dans notre appréciation

Le premier salon de l'exposition, celui destiné aux fleurs coupées, aux plus riches ornements des jardins, à l'époque où le soleil d'été n'envoie plus sur ces enfants si frais de la terre, sur ces joyaux de la nature, que des rayons interrompus, ce dernier salon est placé sous la protection de l'image révérée de la Reine. Ses traits augustes dominent le tertre de verdure qui embrasse tout le pourtour de la salle. Cette image, si chère au cœur de tout véritable ami du pays, est placée au centre d'une corbeille d'où s'élèvent des palmiers et de magnifiques plantes de prix, ornés en ce moment de leurs fleurs splendides. Cette corbeille se lie à une suite de festons qui couronnent le tertre de mousse et dont les végétaux les plus variés ont fait les frais. Si nous ne nous trompons, c'est à la collection (n° 422 du catalogue), exposée par M. Van Riet, horticulteur de Bruxelles, que cet honneur a été réservé par la commission directrice. Il y a dans cette collection des choses du plus haut intérêt pour l'œil expérimenté de l'amateur de fleurs. C'est une suite non interrompue d'asters, de phlox, de reines-marguerites naines, de glayeuls, d'achimenès rutilantes, de fuchsias, d'amaryllis, de gloxinias, de cuphéas, de bruyères et d'épacris, de russelias aux longs cheveux verts terminés par des clochettes de corail, d'épidendres à gros thyrses, de begonias, de clérodendres aux fleurs couleur de feu, de gaillardies en cocardes, d'iochromes aux longs tubes d'indigo, de cattleyas dont les formes sont à la fois si étranges et si élégantes, d'ardisias couverts de leurs fleurs en étoiles, blanches comme la neige, et de leurs fruits qui imitent

autant de perles d'écarlate, et il n'est pas jusqu'au célèbre héliotrope de Voltaire, dont la fleur est d'un bleu de Prusse foncé, qui ne figure dans cette longue série de plantes de choix. Nous eussions désiré que la foule eût pu contempler de plus près un protea en fleur, fleur remarquable, imitant l'inflorescence d'un artichaut rose et blanc, et faisant à elle seule un bouquet qu'aucune main humaine ne saurait imiter. De même un achmea flamboyant qui, il y a trois ans à peine, ne s'obtenait guère qu'au prix de cent ou de cent cinquante francs, étale son épi rouge, violet et blanc dans la corbeille principale au centre de laquelle le buste de la Reine est placé. Nous concevons que pour laisser libre la circulation du public, on a dû hisser un peu haut quelques productions remarquables.

La voûte est ornée de guirlandes de pampres facties d'où pendent des écussons portant les noms des illustrations horticoles nationales et étrangères. Pour le dire en passant, après avoir jeté un coup d'œil rapide sur toutes les salles, nous avons observé que la commission directrice a eu soin de ne faire figurer dans ces écussons que les noms des célébrités ravies par la mort à la science, aux arts, à notre propre nation et à celles de l'Europe et de l'Amérique. On comprendra facilement que ce choix était nécessaire : on ne juge bien des hommes que lorsqu'ils ne sont plus. Ici donc dans cette salle florale brillaient les noms de Van Goedenhuyze, botaniste belge, connu à l'étranger sous le nom de Casabona, nom traduit qu'il porta à la cour du grand-duc de Toscane, dont il devint le botaniste en titre, chargé d'introduire à Florence, devenue aujourd'hui la ville des fleurs, le goût des cultures ; de Quakelbeen,

dont le nom un peu dur ne fut guère adouci par celui de Quacelbenus, sous lequel il publia d'utiles travaux; de Storms, auquel on doit les premières monographies qui parurent en botanique. A côté de ces noms d'illustrations anciennes figurent ceux d'Adrien Dekin, et de Jean Kickx, tous deux de Bruxelles, auteurs des premières flores des environs de la capitale, de Cassel et de Van Hoerebeke, qui les premiers firent connaître, au commencement de ce siècle, l'un la végétation des Flandres, l'autre une science toute naturelle, la morphologie des plantes, où la science des formes et de leurs innombrables changements et déviations dans les œuvres de la création végétale. Chaque salle est placée ainsi sous le patronage des hommes qui figurent avec honneur dans la biographie des savants. Cette idée rattache le passé au présent et ne doit pas être perdue pour l'avenir de notre patrie : elle fera battre plus d'un cœur, pensons-nous, d'une noble et digne ambition.

Nous abaissons les regards, et nous les portons vers cette montagne de mousse qui longe obliquement toute la salle, et sur laquelle se détache une profusion de fleurs coupées. L'année dernière, les fleurs coupées étaient placées dans des fioles de pharmaciens, ces fioles étaient nues et rappelaient par conséquent plus d'un sentiment qui n'avait rien de floral. Aujourd'hui, ce mode prosaïque de placement a été changé. Les fioles existent encore, mais leur ventre et leur cou ont disparu sous une voile de mousse : elles envoyent leur eau bienfaisante dans les tiges coupées et la fleur seule est visible. Cette fleur se détache ainsi sur un fond vert et Dieu lui-même s'est servi de cette couleur, pour faire ressortir avec tout leur éclat les innombrables teintes

dont le pinceau de la nature a parsemé la zone vivante du globe.

Sur ce tertre s'étalent de gracieuses collections. Nous passerons en revue quelques-unes d'entre elles.

Les reines marguerites exposées par M. Ronnberg, chef de bureau au ministère de l'intérieur, auront l'assentiment de tout véritable amateur. Chaque fleur a une forme matérielle et une forme idéale vers la réalisation de laquelle l'art tend sans cesse. Il y a une réalité et une poésie dans l'art des cultures : ces principes sont connus de tous ceux qui ne se bornent pas à cultiver, mais qui étudient ce qu'ils cultivent, et il y a entre ces amateurs toute la distance qui sépare l'artisan de l'artiste. M. Ronnberg est artiste : on le voit à ses reines-marguerites. Toutes ou presque toutes sont pleines, en cocardes surbaissées, les fleurons sont en flûte jusqu'au cœur, les couleurs s'harmonisent parfaitement, et les violettes variées de blanc plairont aux dames les plus difficiles en fait de choix de couleurs.

Les reines-marguerites de M. Bedinghaus, horticulteur à Nimy, près de Mons, se font remarquer de même par un choix qui décèle un tact parfait et une connaissance complète de l'esthétique horticole; mais nous devons nous presser et nous préférons pour varier notre courte revue, signaler l'unique collection de zinnias exposée par cet horticulteur. Ceux qui aiment à habiter la campagne à la fin de l'été, dans les mois si mélancoliques de septembre et d'octobre, apprécient l'importance des zinnias, mais ils savent aussi combien il est difficile d'obtenir par des semis répétés de grandes et belles fleurs. Ces pompons bruns où se détachent des étoiles d'or, et ces languettes roses, blan-

ches, carminées, écarlates et pourpres doivent réaliser une ampleur voulue, celles-là une bonne forme conique, celles-ci une horizontalité parfaite. Nul intervalle ne peut se trouver entre les rayons, et la fleur doit faire la roue, pour nous servir d'une expression consacrée. On trouvera quelques-unes de ces conditions dans la jolie collection de M. Bedinghaus.

Une dame a exposé des pensées, ces fleurs capricieuses qui, certaines années, résistent à tous les soins et s'obstinent à manquer à l'appel. On nous a dit que cette dame, née à Batavia, cultive sous notre ciel rebelle les plus belles pensées d'Europe. On en trouvera une partie exposée sous le n° 178. Parmi ces enfants de M. Brahy d'Ekenholm, qu'on veuille bien remarquer la *Miss Owen*, le *Murat* aux couleurs sombres et chaudes, le *Comte de Walstein*, où les teintes se fondent insensiblement les unes dans les autres, une pensée toute blanche avec un cœur noir et surtout la *Reine des Belges*, charmante pensée d'un violet foncé, au cœur blanc et aux rayons cramoisis et veloutés dardant à distance. Nous en passons et des meilleures. La pensée de la nature est une fleur triangulaire, mais les angles sont des choses trop aiguës pour les yeux d'un horticulteur. Il s'empare de ce triangle et le convertit par une suite de croisements, de semis, d'expatriation de la graine, de confections de sols, en un cercle où les couleurs finissent par se ranger aussi en bandes circulaires. La pensée se régularise et cette régularité devient à ses yeux l'expression de la perfection.

M. Bedinghaus, a exposé aussi dans cette salle, quelques glayeuls coupés. Les roses et les écarlates méritent d'être examinés.

Mais la fleur par excellence du salon est le dahlia. Nous savons qu'aux yeux des horticulteurs qui tiennent plus à la nouveauté et à la variété des cultures, qu'à la beauté intrinsèque des objets, le dahlia devient une de ces fleurs populaires qui brillant partout, sont destinées à ne plus briller nulle part. Le dahlia peut se consoler en se comparant aux meilleurs airs d'opéra. Plus d'un artiste aspire à entendre répéter ses œuvres par l'orgue de Barbarie; plus d'une fleur, en devenant populaire, accomplit sans doute sa mission : le plaisir du pauvre.

A vrai dire, le salon de la Reine n'abonde pas en dahlias de semis, obtenus en Belgique, qui valent la peine d'être fortement prônés. Ce n'est pas, cependant, que des amateurs zélés ne soient entrés en lice. M. le chevalier de Knyff, de Waelhem, jouit en Belgique et ailleurs d'une grande réputation comme producteur de dahlias; M. Batteur, de Tournai, son émule de l'année dernière; M. Philippe, horticulteur à Ougrée; M. de Coninck, de Gand; M. Van Tilt, de Louvain; M. Decraen, de Bruxelles; M. Van Geert, d'Anvers; M. Lison, de Louvain; M. de Jaegher, de Lovendeghem; M. de Meer de Moorsel, etc., ont exposé de nombreuses collections, dont beaucoup sont formées de cinquante fleurs distinctes. Il y a d'anciennes formes, d'innombrables teintes, des variations de plus d'un genre, des fleurs, les unes amples et étalées, les autres globuleuses et ramassées, celles-là dont le centre laisse à désirer, d'autres où le cœur est parfait; mais en mettant de côté les formes en cornet à bonbon que doivent réaliser les languettes des dahlias, on peut dire, en général, que les dahlias de l'exposition de 1848 pèchent par le cœur. Le cœur est serré, beaucoup trop serré : on dirait

que le vent de la République a soufflé, hélas! sur ces pauvres fleurs, si plébéiennes cependant, et qui devaient échapper à la tempête des révolutions.

Une série de dahlias de M. Batteur, de Tournai, quoique très-connus des amateurs, mérite quelque attention de la part des visiteurs : ce sont les dahlias-œillets. Une coloration par stries, semblable à celle des œillets dits *Picotées,* du mot anglais, stries foncées sur un fond pâle et clair, s'est emparée de ces fleurs, naguère unicolores, et a produit de singulières et agréables variétés. Dans la collection de M. Rosseels, de Louvain, le dahlia *métropolitain* nous montre ses pipettes blanches, bordées de rouge, et dans le *roi des pointes,* du même exposant, le fond est pourpre et les pointes sont roses. Dans la collection de M. De Coninck, de Gand, l'*Arnould Van Vaernewyck* est une fleur immense, d'un rouge brillant et qui éblouit les yeux quand la fleur reçoit les rayons du soleil. Le *triomphe*, du même producteur, a obtenu le premier prix des dahlias nouveaux, nés en Belgique, à l'exposition de la Société horticole de Liége : ce *triomphe* est d'un rouge rosé et des pointes blanches se détachent de ci et de là sur ce fond. Sa *belle d'Idalie* obtint de même le premier prix des dahlias de semis à Poucques et le second prix à Louvain : cette *belle d'Idalie* est une rosace pleine, d'un rose très-tendre.

Parmi les collections d'amateurs, nous devons mentionner particulièrement celle de M. le baron de Meer de Moorsel et celles de M. le chevalier de Knyff de Waelhem et de M. De Cannart d'Hamale, de Malines. La première de ces collections a l'honneur de figurer immédiatement sous le buste de la Reine. Elle est formée de fleurs d'une ampleur extraordinaire et d'une variété

de colorations des plus contrastantes, quoique harmoniques. Les fleurs brunes et les rutilantes l'emportent par leurs tons chauds et doux; les formes sont généralement de celles que préfèrent les vrais amateurs, et la disposition des cornets rappelle les meilleures variétés qui nous sont importées d'Angleterre. Le public ne se rend guère compte des peines qu'il faut se donner, de la patience dont il faut s'armer pour obtenir des formes parfaites et des nuances irréprochables. Nous connaissons un de ces infatigables cultivateurs de dahlias qui sème par an de dix à quinze mille graines fécondes, et attend patiemment que les fleurs de chacun de ces pieds éclosent; alors arrive le choix, et sur ce nombre, il se croit heureux, s'il a obtenu une dizaine de variétés nouvelles; le reste sert à meubler les grands parcs des châteaux, les massifs des jardins anglais.

M. de Knyff s'est attaché depuis longtemps à ne cultiver que des dahlias d'élite, en ne conservant que les formes esthétiques, celles qui réalisent les conditions du beau, que les couleurs pures et d'un ton harmonieux. Dans un grand nombre d'expositions, les couronnes et les médailles sont venues le dédommager de ses intelligents labeurs. Il en est de même de l'honorable président de la Société d'horticulture de Malines, de l'infatigable M. de Cannart d'Hamale, qui a exposé de même au Salon de la Reine une charmante collection, en se retirant cependant des concours auxquels ont renoncé tous les membres du jury, par ce sentiment de convenance et de délicatesse qu'on est en droit d'attendre de juges impartiaux. Il est juste, toutefois, de mentionner leurs envois, puisque plus d'un a contribué largement à embellir l'exposition.

La déesse des fleurs, la statue de Flore fait dans cette salle un gracieux pendant à la corbeille royale : son regard descend sur ces pompeux tertres parsemés de tant de brillantes corolles, il semble convier le visiteur, un instant ébloui à la clarté de ces étoiles terrestres, de pénétrer avec je ne sais quel respect vers le grand salon du Roi où s'étalent les gigantesques palmiers et la végétation luxueuse des tropiques. Nous remettons à demain cette visite. A la Reine, les fleurs; au chef de l'État, les formes athlétiques des rois de la création des plantes !

DEUXIÈME PARTIE.

Nous avons commencé notre revue par la première salle, celle des fleurs coupées. Ce n'est pas que nous regardions les fleurs comme la partie la plus essentielle de l'exposition : Non, nous savons parfaitement que si nous devions régler l'ordre de notre revue par l'importance des cultures, nous aurions eu à parler d'abord des objets appartenant à l'agriculture, aux céréales en premier lieu, aux récoltes-racines ensuite et ainsi du reste; mais, nous avons dû donner la priorité aux fleurs, parce qu'elles passent vite et n'ont en partage que cette vie d'un jour, qui réclame un coup-d'œil, et non cette attention suivie et profonde qu'exigent les objets d'une existence permanente. Grâce donc pour les fleurs, pour les fleurs qui pouvaient s'enlever et disparaître si vite, ne laissant derrière elles que le souvenir de leurs charmes; grâce pour cette heure de la vie où l'on oublie les clameurs du dehors, devant les orne-

ments de notre globe, éternels dans leur succession, éphémères dans leur existence.

Et déjà, à l'heure où nous écrivons ces lignes, les plus gracieuses productions de Flore ont disparu des gradins; déjà les horticulteurs, dans leur excès d'amour, ont enlevé du palais de la rue Ducale, les créations trop délicates qu'avait ternies le flot pressé des visiteurs.

La seconde salle de l'exposition était la salle royale, la salle où le Roi et la famille royale ont été reçus par le conseil supérieur d'agriculture et le jury. Dans ce vaste salon, deux bustes se détachaient sur le fond sévère de la végétation tropicale, le Roi des Belges, d'un côté, le roi des plantes, l'illustre Linné, de l'autre. Dans l'hémicycle, on voyait briller sur des écussons dorés les noms des souverains de la Belgique qui ont livré leur souvenir, inscrit en caractères indélébiles dans les annales de la science, à la reconnaissance de la postérité. Là brillaient Philippe-le-Bon, le protecteur des Van Eyck, dont l'immortel pinceau retraça aux yeux des Belges et les premiers palmiers dont ils eurent connaissance et les fleurs de nos jardins du moyen âge; Charles-Quint qui était horticulteur lui-même; Isabelle, sa sœur, épouse de Christiern II, qui introduisit les cultures flamandes en Danemark; Albert et Isabelle qui firent venir d'Espagne des plantes rares pour en doter notre pays, et sont devenus ainsi les premiers promoteurs de cette horticulture de Gand, dont le char emblématique a figuré avec tant d'honneur dans nos pittoresques cavalcades; le prince de Parme qui contribua avec tant de zèle à la première culture de ce pays de Waes, l'Eden de l'agriculture de l'Europe; Charles de Lorraine, auquel on doit les premières ten-

tatives de la culture du mûrier. Plus loin dans le fond de la salle, autour du buste de Linné brillaient sur des écussons d'azur les noms des plus grandes illustrations de la science, des pères de la botanique belge, Remacle Fuchs, Dodoëns, de L'Obel, Clusius, de la science étrangère, mais européen, Jussieu et Decandolle. Nous ne rappellerons pas la valeur de ces souvenirs, ils existent dans le cœur et l'intelligence de tous les agriculteurs, de tous les horticulteurs, de tous les botanistes.

Tout autour de cette vaste salle, sur une étagère circulaire, étaient disposés avec une entente parfaite de sévères collections de palmiers. Les plus grands d'entre eux, des exemplaires qui représentent une valeur considérable, s'étageaient en deux grands groupes, dont l'ensemble formait un tableau parfait de la somptueuse flore des tropiques. Un énorme chamaerops, le seul palmier d'Europe, ombrageait le buste du Roi et des deux côtés s'étendaient les palmes de deux Latania de l'Ile Bourbon, des dattiers aux panaches gigantesques, des pandaniers aux spirales indéfinies de feuilles en épées, des caladium cultivés en lianes et présentant d'immenses boucliers en cœur, des pothos dont une seule feuille habilla naguère l'indigène de leur patrie, en un mot d'étranges et d'admirables formes végétales, réalisant toutes les beautés virginales des forêts primitives s'entrelaçaient en une immense montagne de verdure. Toutes ces créations étaient exposées par la direction du Jardin botanique de Gand. On reconnaissait bien l'antique capitale de l'horticulture de l'Europe : elle avait emprunté à l'œuvre des six jours les dignes enfants de sa splendeur et de sa renommée.

Vis-à-vis, se dessinait un groupe analogue. Là se mariaient et les palmiers du Jardin botanique de Bruxelles et ceux des serres de M. Vandermaelen. A ces palmiers étaient joints des cycadées et des cyclantées colossales. Le public ne voyait dans les premières de ces plantes que des troncs et des rosaces de feuilles coriaces et piquantes, mais l'œil de l'homme instruit y retrouvait ces souches bienfaisantes, dont l'industrie utilise sous le nom de sagou, une des fécules les plus alimentaires. Au-dessus de ce groupe on voyait surgir ces immenses feuilles du talipot, dont un seul éventail, mesurant parfois vingt-cinq pieds d'envergure, couvre comme un toit naturel toute l'habitation de la famille. Au milieu figuraient avec honneur les palmiers de M. le chevalier Heyndericx, président de la Société royale d'agriculture et de botanique de Gand, ceux de M. et de Mme Legrelle-d'Hanis, les grands horticulteurs d'Anvers, qui consacrent une partie de leur fortune à soutenir la gloire de notre culture de luxe, et entre ces groupes principaux comme deux guirlandes dont chaque feston, s'il devait se réaliser dans sa valeur, deviendrait une enfilade de pièces d'or, s'étageaient les collections de palmiers rares et nouveaux de MM. Alexandre Verschaffelt, Desaegher de Gand et Galeotti de Bruxelles. Il est impossible d'indiquer aux visiteurs tout ce qu'ils auraient à remarquer dans ces collections, de leur citer les acrocomia, les bactris aux épines versicolores, les sarubus dont les feuilles palmées forment un cercle complet, les phytelephas dont les fruits sont autant de pommes d'ivoire, et mille autres beautés dont une instruction appropriée saisit au premier coup d'œil l'importance.

L'appréciation de ces faits est reléguée encore dans quelques rangs de la société, mais l'exposition est une de ces institutions destinées à populariser la parfaite connaissance des œuvres de la création, et disons-le, sans plus de préambule, ne croyez pas que ce soit là un luxe vain et puéril. Il n'y a rien de vain ni de puéril dans la contemplation de la nature, et ce qui le prouve, c'est qu'à l'heure qu'il est, déjà les plantes les plus remarquables de ces collections sont enlevées non pour retourner dans leurs serres natales, mais pour aller orner des serres des pays voisins. Déjà, l'exposition a accompli une partie de son utile mission : c'est, il faut bien se servir d'un mot prosaïque, mais d'un mot qui aura sa valeur aux yeux de bien des gens, c'est une foire d'exportation. Au milieu de la secousse qui ébranle l'Europe jusque dans ses fondements, n'avez-vous donc pas un sentiment d'estime pour ceux qui cherchent dans la culture de luxe une distraction salutaire à tant d'événements! Jouir de la vue d'un beau tableau ou d'un beau palmier, c'est tout un, c'est retremper la noblesse de notre intelligence dans tout ce que Dieu et l'art ont fait de grand et de digne.

Voyez d'où viennent une partie seulement de ces palmiers exposés, et dites-nous ensuite s'il n'est pas méritoire de réunir tant de plantes différentes dans un salon de vingt mètres; dites-nous, si à voir les dates d'introduction, vous n'admirez pas la célérité et l'étendue des relations commerciales qu'il faut établir pour arriver à ces résultats. Nous serons cependant bien avares de ces détails faute de temps et d'espace.

Parmi les palmiers rares figurait le *Rhaphis javanica*, introduit de Java en 1847, le *Corypha rotundifolia*

introduit la même année des Moluques. C'est M. Galeotti qui a exposé ces nouveautés. Le même horticulteur envoie au salon parmi les palmiers rares l'*Oreodoxa sanchona* de Venezuela, charmante création dont les feuilles sont autant de panaches ondoyants supportés par des soutiens d'un jaune d'or, l'*OEnocarpus Bolivianus* de la Bolivie, le *Geonoma simplicifrons*, palmier élancé comme une colonne que cinq de nos botanistes voyageurs, MM. Linden, Funck, Ghiesbreght, Galeotti et Verheyen, sont successivement allés chercher, au péril de leur vie, dans les forêts vierges du Mexique, le *Ceroxylon andicola*, ce palmier à cire fournissant d'énormes quantités de cette substance que nous demandons à la patiente industrie des abeilles, alors que dans l'avenir elles seront dépassées par la culture des plantes fabriquant elles-mêmes la cire directement, le *Dattier à farine* dont un seul tronc renferme des sacs entiers de cette matière alimentaire toute préparée par les mains de la nature. Nous ne parlons pas ici ni des cocotiers, ni des pandaniers auxquels les botanistes ont donné le nom d'utiles, tellement toutes leurs parties servent soit à nourrir, soit à vêtir, soit à protéger l'homme.

Le programme des concours promettait des médailles d'or aux exposants de ces merveilles et distinguait les exposants amateurs des exposants jardiniers ; on le conçoit sans peine, quand on réfléchit qu'il y avait dans cette seule salle de l'exposition pour plus de cent mille francs de palmiers, et cependant une nuit froide, un accident imprévu, quelque défaut de soin pouvaient anéantir des objets d'une si haute valeur.

Parmi les *zamia* nouveaux, nous avons surtout re-

marqué quatre espèces, dont deux à peine connues, introduites directement des contrées montagneuses de San Yago de Cuba, par les soins de M. Linden, horticulteur belge des plus distingués, établi aujourd'hui dans la partie cédée du Luxembourg.

La collection de vingt cycadées de M. Vandermaelen, celle de M. Alex. Verschaffelt, la collection de vingt pandanées exposée par le Jardin botanique de Gand, méritent que nous les signalions d'une manière toute particulière.

Dans ce même salon, sur l'estrade de gauche, figuraient les collections des fougères. On aurait espéré de voir prendre part dans ce concours à un plus grand nombre d'exposants. Un seul envoi mérite d'être cité, c'est celui de M. Alexandre Verschaffelt. Ces fougères donnent une idée exacte de la flore de ces îles éparses au milieu de la mer pacifique; elles sont utiles à la science qui parvient par elles à se rendre compte de la nature de ces plantes enfouies dans notre sol et auxquelles nous devons la houille. Derrière ces fougères d'élégants bananiers faisaient descendre leurs feuilles dont on tire à la fois de l'édredon et du fil qui sert à fabriquer les mousselines. C'est dans la salle des fruits que nous retrouverons les bananes en régime, fruits de ces plantes que les artistes se sont plu à figurer dans la représentation du paradis terrestre, peu après l'époque de Raphaël. On sait que le contemporain de Michel-Ange avait pris le figuier pour l'arbre de la science.

Vis-à-vis de la porte d'entrée et sur une estrade centrale deux gigantesques pandanus font admirer leurs cîmes qui se tournoient en forme de deux escaliers en spirale, en même temps que les feuilles, pliant dans

leur longueur, imitent autant de filets d'eau partant d'une gerbe commune. Au centre de l'estrade, un des plus beaux chamaerops lance de toutes parts des pétioles de cinq pieds de longueur, terminés par autant d'éventails, à quarante rayons et mesurant chacun près de huit pieds en circonférence. Cet exemplaire comptait dans sa cîme au moins soixante feuilles de cette étonnante ampleur. Peu de pays en Europe pourraient en offrir de semblables; mais ces palmiers, ces végétations sévères jetant l'esprit du visiteur dans je ne sais quel étonnement religieux, semblaient prendre un aspect de fête, par la brillante collection de bouquets étalés à leurs pieds. Toute l'estrade centrale, en effet, était jonchée d'une profusion de fleurs.

Deux concours étaient ouverts, l'un pour le plus beau bouquet de bal, l'autre pour la plus belle collection de bouquets de noces, de fête, de bal et d'ornement. Nous ne connaissons pas encore les décisions du jury, mais les noms des exposants se trouvant sur leurs objets, nous pouvons nous permettre de passer rapidement en revue quelques-unes de ces riantes productions.

D'abord, aux deux côtés de l'estrade, s'élèvent à droite un temple floral, à gauche une jardinière ne portant pas des fleurs, mais entièrement confectionnée en fleurs. Cette jardinière improvisée a été exposée par M. Lebrun; le socle, le pied, la corbeille, toute la masse est bâtie en fleurs de dahlias, tellement pressées les unes contre les autres qu'aucun jour ne se trouve entre les colonnes. Les deux anneaux sont formés de fruits écarlates du néflier du Japon, et sur le fronton entièrement garni d'œillets, de verveines, de scabieuses et de reines-marguerites ondoie un élégant dessin en

fruits du symphoricarpe à grappe, blancs comme de l'ivoire. Il faut avoir bien étudié l'usage des fleurs et des fruits pour produire un agencement de ce goût et de cette perfection. A droite de l'estrade s'élève un temple de flore confectionné par M. Rosseel, employé à l'établissement de M. Vanhoutte, à Gand. Ce temple est formé par six colonnes spirales complétement bâties en fleurs de delphinium, de camomille et d'immortelles pourpres. Sur un parquet vert se détache le chiffre de Léopold, dessiné en fleurs d'un coniza jaune. La corniche et la couronne sont également confectionnées en fleurs. C'est un ouvrage de patience et d'art qui, croyons-nous, eût pu entrer en lice avec les bouquets de fantaisie jugés au bal du Cercle artistique.

Parmi les bouquets de bal, nous avons distingué les quatre de M. Janssens, de Bruxelles. L'un d'entre eux est un bouquet en roue, à la mode il y a quelques années. Les trois autres bouquets de M. Janssens, d'une dimension ordinaire, sont extrêmement gracieux. Mme de Coster, née Marianne de Mesmaeker, a exposé aussi des bouquets qui méritent d'être signalés. Chez eux, la gypsophile est remplacée par des branches d'arbustes odorants, il y a dans ce désordre apparent une parfaite connaissance de l'art.

Mme Van Riet a exposé de même des bouquets qui peuvent rivaliser avec les plus beaux bouquets de Paris ; l'un surtout, dessiné par cercles concentriques de fleurs variées, mais dont les couleurs trop vives sont bannies, est un modèle de bon goût.

La collection de bouquets de tout genre due aux soins de Mme de Craen, est une des plus belles du salon. C'est un assortiment complet, depuis le bouquet de la fête

patronale, de la fiancée, du bal, jusqu'aux masses les plus riches pour ornement de banquets, tout y est. La réputation de Mme de Craen est trop bien établie pour que nous donnions ici les détails sur ses agencements. Rien n'y est négligé et nous avons remarqué partout combien par l'emploi judicieux des fleurs d'orchidées, ces plantes reléguées naguère dans quelques serres privilégiées, deviendront du domaine populaire.

Mme De Saegher, de Gand, a fait figurer au salon un bouquet destiné sans doute à quelque bal d'une splendide maison de campagne. On y retrouve toutes les couleurs éblouissantes des fleurs de guéret, et il est vraiment fâcheux qu'on ne puisse conserver de cette lutte de fleurs fraîches, tout au plus un jour, qu'un vague souvenir.

Mme de la Vieilleuse a fait remarquer de même ses bouquets pyramidaux. C'est tout un jardin; nous y avons observé des fleurs très-nouvelles et même il y a dans cet ensemble une légère plaisanterie. Nous ne conseillerons à personne de mettre le nez trop près d'une de ces fleurs, le loasa, qui accompagne son parfum d'un singulier sentiment d'urtication. A part cette espèce d'épigramme contre les gens qui ne voient dans un bouquet qu'une cassolette à parfums et achèteraient des fleurs les yeux fermés, cette pyramide florale est charmante.

Les bouquets de noce et de corsage, les bouquets détachés pour robe et les coiffures se présentent de même en grand nombre sur ce tapis de verdure.

La salle des palmiers est sans contredit l'une des plus riches, des plus somptueuses et des plus extraordinaires de l'exposition. Nous voudrions la voir reproduite par un de ces dessins xylographiés dont M. Jamar orne sa

publication sur les fêtes de septembre. Il serait fâcheux que le souvenir seul survécût à cet ensemble, et nous sommes persuadés que l'horticulture, dans sa marche progressive, tirerait profit de cette publication. Cette idée est venue à plus d'un étranger qui a visité le salon. Tous désiraient pouvoir emporter dans leurs foyers l'image de ce spectacle féérique.

—

TROISIÈME PARTIE.

Nous sommes arrivés dans la troisième salle destinée aux fruits, mais le nombre de ceux-ci a tellement dépassé l'attente de la commission directrice que les cinq petits salons attenant à la grande salle ont été envahis par les productions de Pomone. Le buste de Van Mons dominait cette longue galerie et autour de lui se lisaient sur les écussons d'azur ou de pourpre les noms si chers aux pomologues, d'Esperen, de Bouvier, Deschamps, Van Hulthem, De Poederlée, Vandergroen, Mussche, Boëce de Boodt, Coloma, Capiaumont, tous introducteurs, cultivateurs ou propagateurs belges de l'art pomologique. Parmi les illustrations étrangères figuraient les noms de Loudon, James Lindley, Noisette, Thouin, Duhamel et Knoop. Sur l'estrade de droite s'élevait le buste de la princesse Charlotte, et c'était toute justice, puisque les trois augustes enfants du Roi avaient eux-même envoyé au Salon des fruits des plus remarquables, ils figuraient parmi les exposants, gracieux et touchant hommage rendu par la famille royale à la fécondité d'un sol paternel commun, à l'art et au travail de ceux qui lui font enfanter tant de merveilles.

A l'entrée de la salle, sous deux trophées emblématiques, on distinguait quatre énormes *phormium tenax* ou lin de la Nouvelle Zélande. On sait que ce végétal est précieux pour la confection des plus gros cables des navires, et que deux chevaux tirant une feuille en sens opposé ne peuvent la briser. Deux de ces phornium provenant du jardin botanique d'Anvers, attiraient principalement les regards.

Vingt-deux corbeilles à fleurs, suspendues, garnissaient la voute du salon. L'un de ces vases-lustres, celui du milieu, était magnifique. Les bougies se perdaient entre les gracieuses feuilles pennées d'un *dion édule*. C'est la première fois qu'on a fait servir cette cycadée comestible à ce genre d'usage, mais l'effet est des plus heureux et nous espérons que cet exemple ne sera pas perdu; nous le recommandons aux jardiniers ordonnateurs des grandes fêtes. Entre les pennes de ce dion, le *caladium discolor* poussait ses feuilles en fer de javelot, d'un pourpre brillant, bordées en vert, tandis que de grandes feuilles de pitcairnia retombaient comme autant de tresses d'émeraudes et d'argent jusque bien au-dessous de ce vase somptueux. Cet heureux agencement est dû à M. Decraen.

Les autres vases et corbeilles suspendus étaient les uns en fer, les autres en poteries, ceux-ci en fil de fer galvanisé, ceux-là en bois rustiques. Des russelias avec leurs longs cheveux verts terminés par des clochettes de corail, des saxifrages à sarments, tellement fécondes en rosaces détachées quoique toutes liées à un centre commun par des filets roses, qu'on a nommé ces plantes des mères de famille, des chlorophytes dont les racines croissent à l'air et répandent, lorsqu'on les arrose, un

arome de patjouli, des tradescantias aux feuilles zébrées et des adianthes si légères qu'on les a désignées depuis l'antiquité sous le nom de cheveux de Vénus, toutes ces végétations féériques montaient, descendaient et s'entrelaçaient sur ces suspenseurs réalisant eux-mêmes les formes les plus variées. C'est à l'horticulteur, M. Decraen, qu'on doit cette heureuse ornementation dans l'art des cultures aériennes.

Toute la salle des fruits semblait se trouver sous le patronage d'un énorme et gros bananier de la Chine. Ce bananier est beaucoup plus ramassé et plus compacte que celui du paradis terrestre. Celui exposé au salon de 1843 porte un régime sur lequel il y a plus d'une centaine de bananes, vertes encore, mais qui sans aucun doute mûriront fort bien dans leurs serres natives, car elles ont été cultivées chez S. A. le duc d'Arenberg; le directeur du parc d'Enghien, M. Siraux, a exposé un grand nombre de choses remarquables et entr'autres ce bananier.

En Angleterre, en Hollande et en France le bananier de la Chine est cultivé dans des serres uniquement réservées à cette culture; en 18 mois la plante porte fruit, et parfois on recueille, sur un seul régime ou grappe, une centaine de ces bananes qu'on mange crues, comme fruits de dessert, tandis que les bananes anciennement connues, se cuisent sous la cendre et se saupoudrent de sucre. Il serait extrêmement désirable que la beauté du fruit obtenu par M. le duc d'Arenberg engageât nos horticulteurs de grandes maisons à s'adonner à cette culture.

Au pied de ce Musa figurent des ananas réunis en faisceaux, et dans une salle voisine nous retrouvons

quelques-uns de ces fruits qui, nous l'avouons, n'ont pas répondu à l'attente générale. Quoique les ananas se cultivent dans des serres, qu'on tient très-chaudes toute l'année, et qu'on croirait par suite toujours propres à fournir des fruits, il y a cependant une saison appropriée, et elle ne coïncide pas avec l'époque de l'ouverture de la chasse et du commencement de l'automne, époque naturelle des meilleurs banquets. Les amateurs d'un bon dessert feront donc mieux de se rejeter sur les gradins du milieu du salon et de son pourtour, où viennent s'étager une profusion de poires, de pommes, de raisins, de pêches et des fruits aux formes rares, encore inconnus de nos populations.

Ainsi dans les collections envoyées au Salon par LL. AA. RR. le duc de Brabant, le comte de Flandre et la princesse Charlotte, nous avons remarqué des grénadilles ou les fruits de la passiflore édule, espèce de fleur de la passion cultivable dans les serres tempérées, et donnant, si les pieds peuvent s'étendre en pleine terre, une énorme quantité de fruits de la grosseur et de l'aspect d'une prune, quoique le goût en soit très-différent. C'est un mélange de goût de pêche, d'ananas et de fraise. Pour en terminer d'un trait sur ces fruits nouveaux, nous signalerons encore les fruits du maclura orangé et du noyer d'Amérique exposés par M. de Bavay, mais ces espèces de fruits n'obtiendront pas, pensons-nous, droit de cité dans nos beaux et somptueux dîners. Ce sont d'agréables curiosités.

Les visiteurs s'arrêtaient en groupes autour de la vanille exposée par Mme Marie Morren, à l'état de gousses vertes, de gousses commençant à mûrir, de gousses mûres et brunes, et enfin de gousses entière-

ment préparées pour le commerce, givrées et couvertes de cette efflorescence blanche et poudreuse que recherchent avec avidité les amateurs du premier de nos aromes. La vanille est, comme on le sait, un des produits de l'horticulture des fruits des plus singuliers. La plante livrée à elle-même ne saurait en produire, tant sa fleur est pudique : il lui faut le secours ou d'une main habile et savante, ou d'un être encore inconnu à la coopération duquel les gousses recueillies dans les forêts du Mexique doivent leur existence. Ce secret de la nature a été dévoilé, il y a quelques années, par M. Morren, et aujourd'hui, d'après les renseignements qui nous sont fournis, Liége possède un établissement où cette culture se fait en grand et en vue d'une production assez considérable. Le parfum et le goût de cette vanille indigène ne le cèdent en rien à ceux de la meilleure vanille lek du Mexique; au contraire, l'arome est plus suave encore et l'arrière-goût moins poivré.

On voyait dans la petite salle attenant au grand salon des fruits, exposée comme nouveauté, la macre d'eau, ou la truffe d'eau, ou encore la châtaigne d'eau, car on lui a donné tous ces noms. C'est le *trapa natans* des botanistes, naguère plante indigène et spontanée de Belgique, très-propagée depuis le seizième siècle dans les étangs et les fossés de l'abbaye d'Afflighem, près d'Alost. Dodonée parle déjà de cette plante qui n'est point une nouveauté, tant s'en faut, mais un ancien produit de nos mares. Il y a douze ans on en voyait des quantités considérables cultivées dans le bassin du jardin botanique de Bruxelles. Cette plante armée de vessies natatoires comme les poissons, surnage à l'époque de sa fleuraison à la surface des eaux, mais elle

mûrit son fruit au fond du liquide. Le fruit renferme une amande blanche, farineuse et huileuse dont on fait un excellent orgeat, des nougats, des pâtés, de la frangipane. Nous pensons que les autorités agricoles et horticoles feraient chose utile de propager ce végétal trop peu connu dans les marais de la Campine.

Ce n'est point dans la patrie de Van Mons qu'il faut désespérer de produire de bons fruits de dessert. Il est matériellement impossible de citer ici toutes les collections exposées. MM. Royer, Berckmans et de Bavay s'étaient réunis pour exposer une vaste collection, uniquement dans l'intérêt de la nomenclature et non pour concourir; cette intention est sans doute des plus louables, elle peut redresser quelques errements chez les visiteurs du salon, mais l'exposition dure si peu de temps, le flot du peuple qui la visite, est tellement pressé et se renouvelle si rapidement que la nomenclature court grand risque d'être méconnue, là du moins, dans son importance. Nous croyons qu'en fait de nomenclature, rien ne s'introduit dans les mœurs agricoles et horticoles que par l'empire et la popularité d'un bon livre, et nous engageons ces trois messieurs, qui possèdent tout le talent d'érudition et d'iconographie nécessaire pour une œuvre de ce genre, à l'entreprendre au grand avantage de notre pays. La collection qu'ils ont exposée était tellement vaste, qu'elle occupait une longue salle attenant au salon principal.

M. Bivort rédige déjà l'album pomologique exposé dans une autre salle du palais. Cet intilligent pomologue a envoyé, de ses pépinières de Geest-Saint-Remi, une magnifique collection où les poires obtenues de semis se distinguent entre toutes. M. Bivort a hérité de

la collection si célèbre de Van Mons : elle n'est pas tombée entre des mains ingrates, car à voir ces innombrables variétés nouvelles, il est évident que les principes de l'immortel pomologue de Bruxelles sont parfaitement compris et exécutés à Geest-Saint-Remi.

M. Van Volxem, propriétaire aux Trois-Fontaines, sous Vilvorde, est encore un des exposants qui méritent le plus d'être cités. Ses collections sont à la fois choisies, variées et nombreuses. Nous recommandons surtout à l'attention du plus fin gourmet, la collection des melons de M. Van Volxem. Le melon a du moins cet avantage que le visiteur du salon peut se faire une idée de son mérite, le parfum étant un indice naturel du goût. Nous félicitons M. Volxem du choix de ses variétés et de la bonne culture qu'il leur a donnée. Si tous nos horticulteurs suivaient cet exemple, nous consommerions beaucoup moins de cantaloups parisiens, et nous en demandons pardon aux économistes du jour, il n'y aurait pas grand mal à digérer nos propres melons.

Parmi les plus belles collections de poires, de pommes et de raisins, celle de M. Gathoye, de Liége, est digne d'éloge. M. Gathoye est un des pépiniéristes consciencieux connaissant parfaitement l'art des semis, et la production de nouvelles et bonnes variétés, et ce n'est pas seulement dans le salon des fruits qu'il faut remarquer ses produits, c'est encore dans la grande cour, à l'exposition des arbres, qu'on peut admirer deux poiriers, portant des centaines de greffes de toute espèce, véritables démonstrations matérielles de l'art des greffes, et réalisant toutes les variétés dont cette opération est susceptible. Si l'on expédiait un arbre de cette nature dans chaque commune rurale, la pratique des greffes

entrerait bientôt dans les mœurs de nos populations. C'est une de ces idées qu'on ne peut s'empêcher d'émettre devant ces œuvres de M. Gathoye. Cet horticulteur mérite donc sous tous les rapports ce tribut d'éloges.

La collection de poires de M. Louton, formée entièrement de fruits provenant d'arbres cultivés en plein vent, a singulièrement fixé l'attention des amateurs. Ces poires sont d'une correction parfaite et presque toutes pouvaient passer pour des exemplaires de choix. On voit facilement que le propriétaire de cette collection est au courant des progrès de la pomologie rationnelle, toutes ses variétés portant les noms convenables et justes. M. Louton et M. Symon-Brunelle avaient d'ailleurs contribué pour une bonne part à la parfaite ordonnance du salon; ils s'étaient rendus aux vœux de la commission directrice en prenant une part active, mais difficile, au classement et à l'arrangement des objets.

Les collections de poires de MM. Van Parys, Joseph Chasseur, François Piqueur, Charles Millet, Vandermoere, De Caters, d'Avoine, Cuvelier, baron de Broich, Claes de Lembecq, et de beaucoup d'autres exposants rivalisaient entre elles par la beauté et la bonté des fruits. Une estrade entière de la seconde salle et comme pendant à la classique collection de MM. de Bavay, Royer et Berckmans, était entièrement dévolue à trois collections venues de Tournai et exposées par MM. Alexandre De Rasse, le docteur Dupont et la Société royale d'agriculture de Tournai. On sait que le Hainaut est en mesure de produire des fruits excellents, et ces poires soutenaient avec avantage l'antique réputation des pépinières de Tournai.

L'exposition était extrêmement riche en raisins. On

admirait des grappes de quatre décimètres de longueur d'un raisin blanc obtenu de semis, exposé par M. Louton sur un éventail en fils métalliques. Les raisins en collection de M. Janssens, de Bruxelles, fixaient l'attention des amateurs, de même que les magnifiques grappes envoyées au salon par M. Alexandre Moyard, amateur de Bruxelles. Un frankenthaler précoce à baies noires et presque aussi grosses que des petites prunes qui se trouvait dans la collection de Mme la veuve Bresiers, formée de treize variétés, la collection de raisins de M. Émilien de Wael, comprenant dix-neuf variétés distinctes, une énorme grappe d'un gros raisin blanc musqué de M. Decraen, les variétés de M. de Broich d'Uccle, celles de M. Delnest et quelques autres dont le temps ne nous a pas permis de compléter la revue, permettent d'affirmer que la culture des raisins de table a fait en Belgique de notables progrès depuis quelques années.

Au moment où nous relisons ces lignes, nous ne savons quelle délicate attention d'horticulteur nous met à même de savourer une grappe de ces raisins blancs de M. Decraen. Quel arome délicieux! quel goût nous ne dirons pas musqué, mais oriental, mais faisant penser au vin du mont Olympe, au véritable Lacryma Christi, au banquet des raisins du mont Ararat! D'où est venu ce parfum que le palais seul peut percevoir? Nous ne savons, car ce raisin de M. Decraen est un enfant de Bruxelles, un enfant du hasard, né un matin, de parents parfaitement inconnus, sur le boulevard de la porte d'Anderlecht. Il n'est pas un seul amateur de bons fruits qui ne fût charmé de pouvoir cultiver cette vigne-là.

Parmi les pêches, chacun admirait les magnifiques fruits exposés par M. le baron Édouard Mertens d'Ostin. Quand on voit ces superbes drupes, grosses comme le poing, d'une forme et d'un coloris qui décèlent sans doute une chair vineuse de premier mérite, et lorsqu'on sait que ces fruits sont les produits de noyaux semés, il y a trois ans, on ne doit pas désespérer d'arriver, par des semis bien entendus et une culture appropriée, à pouvoir rivaliser avec la Hollande qui jouit encore du privilége de produire de meilleures pêches que celles si vantées de Montreuil. La collection de huit variétés de pêches excellentes, exposée par M. Smout de Malines, et un assez grand nombre de variétés faisant partie des collections générales éparses dans les cinq salles consacrées aux fruits, démontraient qu'il y a dans les jardins de Belgique d'excellentes variétés de cet arbre précieux de la Perse.

Quelques abricots, plusieurs groseilles à grappes extraordinaires, entre autres les groseilles-cerises, une belle collection de châtaignes de M. Legras, donnant l'espoir fondé de voir propager davantage la variété du Jura qui fournit les marrons de Lyon, de belles et grosses noix, de belles et grosses avelines de la Lombardie, des fraises variées, des épines-vinettes sans noyau, des nèfles, des cerises du nord, des prunes tardives assez nombreuses et quelques autres fruits, moins recherchés généralement, venaient compléter ce vaste ensemble du jardin fruitier de la Belgique.

Nous espérions voir figurer à l'exposition plus de collections de pommes. Celle de M. Van Ertryck, de Louvain, est des plus belles et des plus variées. M. Legras, qui a garni une bonne partie des gradins

consacrés aux fruits et aux légumes, de beaux produits très-bien cultivés. MM. de Bavay, Berckmans et Royer qui ont exposé une collection de quinze variétés bien nommées, M. Siraux, d'Enghien; M. Husson, d'Aubange (Luxembourg); M. Ferdinand Louis, d'Héverlé, tels sont à peu près les seuls exposants qui ont envoyé des pommes, mais on doit se rappeler qu'à la suite de l'année 1847 où la récolte de ces fruits était par trop abondante, il était peu permis d'espérer de les voir réussir cette année. Cette disette dans les vergers explique et justifie celle qu'on remarquait dans les salons de l'exposition.

Il ne nous reste à mentionner dans les salles attenant au salon principal des fruits que les ornements horticoles qu'on s'est plu à y disposer avec beaucoup de goût. Dans la galerie voisine, on admire douze corbeilles et vases suspendus dont plusieurs en branches rustiques. Il est impossible de trouver une plus parfaite entente de la culture aérienne. Ces vases proviennent de M. Van Riet, horticulteur à Bruxelles. La salle nous rappelle le souvenir de Wynhouts, qui déjà en 1664 cultivait l'ananas en Belgique, de Marie de Brimeur, dame de Lierre, qui s'est acquis un nom illustre dans l'horticulture de Belgique, de Jacobs et de Plateau, célèbres botanistes de Bruxelles et de Tournai.

Dans le salon suivant placé sous le patronage de Robin, qui dota la Belgique de l'utile acacia, et de Vitzthumb qui dessina les jardins du prince Charles de Lorraine, on voit suspendus aux murs dix cadres renfermant 86 planches de l'ouvrage de M. Van Houtte, la Flore des serres et des jardins de l'Europe.

L'avant dernière salle, consacrée aux fruits, rap-

pelle la mémoire de Sandérus qui a décrit les châteaux et les jardins de l'ancienne Flandre, de l'évêque Triest auquel nous devons de grandes améliorations dans les jardins, surtout en ce qui regarde la taille des arbres et de Rega, le fondateur du premier jardin botanique fondé en Belgique, celui de Louvain. Cette petite salle renferme une charmante collection de rosiers en fleur, très-nombreuse pour la saison, et due aux soins de M. Millet, jardinier fleuriste d'Ixelles. L'iconographie et la peinture des fleurs orne également ce salon : on y voit une très-grande collection de tableaux à l'huile représentant des fleurs très-variées et dus au pinceau de M. Charette, de Bruxelles, ainsi que des aquarelles élégantes et exactes de M. Léon Bernard, de Gand.

Enfin le dernier salon envahi par les fruits, c'est le mot, était orné des poteries suspendues de M. Ghyselings, de grands vases de jardin de M. Schellemans d'Anvers. L'œil s'y repose sur un joli tableau de fruits de Mlle Vordecker de Bruxelles, et tout autour de la salle sont exposés des cadres renfermant une centaine de planches coloriées des Annales de la Société royale d'agriculture et de botanique de Gand, dues aux habiles crayons et pinceaux de M. Severeyns, lithographe de l'Académie royale des sciences, et dont le talent iconographique est justement apprécié de nos compatriotes et des étrangers. Les noms de Van Huysum, Van Spaendonck et Redouté semblaient protéger cette salle consacrée dès l'origine de l'exposition aux productions de l'iconographie végétale.

Un vestibule converti en salle et destiné à l'exposition des objets d'art, interrompt la monotonie des fruits dont le nombre a été tellement considérable qu'ils ont dû envahir les étagères destinées à d'autres produits. Cette petite salle rappelle les noms des Tradeskin, famille de Belges plus connue en Angleterre que dans sa propre patrie. Ces Tradeskin ont fondé les premiers musées d'histoire naturelle, et leur tombe s'élève encore dans le cimetière de Lambeth, près de Londres. Les souvenirs de Mutis, botaniste célèbre qui décrivait les plantes de l'Amérique, et de Michaux, introducteur d'un grand nombre d'arbres utiles dans notre pays, viennent se grouper dans leurs écussons respectifs. Dans ce petit salon l'attention se porte principalement sur un plan de jardin anglais imaginé et confectionné par M. Rosseels, jardinier et architecte de jardins établi à Louvain. Ce plan est remarquable. C'est, croyons-nous, un des meilleurs qui aient jamais été imaginés : nous avons entendu, sur cette conception, l'avis de plus d'un propriétaire, et tous sont d'avis qu'ici les deux mérites sont joints, celui de lire dans l'avenir comme le fait l'œil instruit d'un horticulteur à l'aspect des arbres un siècle après leur plantation, et celui de l'architecte. Dans notre pays, les architectes ne sont guère botanistes, et les botanistes ne sont guère architectes, de là le mauvais goût d'un grand nombre de nos châteaux et maisons de campagne. Si Loudon, l'auteur classique dans cet ordre de faits, vivait encore, nul doute que le plan de M. Rosseels n'obtiendrait les honneurs d'une large et prompte publicité. Au reste, M. Rosseels a fait

ses preuves, plus de deux cents jardins de maisons de campagne lui doivent leurs sites pittoresques.

Des projets de ferme de M. Vincent, de Peruwelz, des projets de métairie exposés sous le n° 940 (le catalogue publié ne va que jusqu'au n° 821, donc nous sommes privés du plaisir de rendre justice aux exposants), des plans de ferme flamande de M. Van Neste, et ceux de vrais cottages belges exposés par M. Abraham Sauval se voient ici avec le plus vif intérêt. Les plans de M. Charles Vincent, de Peruwelz, obtiendront l'examen des agronomes instruits, la disposition des bâtiments principaux et de leurs annexes, leur distribution, l'emplacement des étables et des fumiers, méritent en effet qu'on étudie soigneusement ces constructions. Nos fermes laissent beaucoup à désirer : nos autorités agricoles ne peuvent négliger cette partie importante de l'économie rurale.

Dans cette même salle, deux étagères en bois rustiques bronzés, et une corbeille analogue, ainsi qu'une charmante collection de reines-marguerites naines, exposée par Mlle Heyndrickx, de Bruxelles, enjolivent la classique sévérité de ces plans d'architecture. Les reines-marguerites de cette taille et de ces teintes, trouveront un grand nombre d'amateurs. Il est impossible de mieux cultiver ces fleurs, chinoises d'origine, chinoises de forme et chinoises de culture.

Après avoir traversé la dernière salle des fruits dont nous avons donné plus haut une idée, nous arrivons dans un salon nouveau consacré à l'exposition d'objets d'art. Ici l'attention de l'agriculteur se distingue de celle de l'horticulteur, l'homme des champs n'y est plus l'homme du monde. Le cultivateur s'arrête devant un magnifique

plan d'une grande école vétérinaire exposé par MM. Davinage et Clément, régisseur du domaine d'Ardenne. Ce projet est vaste, trop vaste peut-être pour recevoir une pleine et prompte exécution dans le pays, mais quoi qu'il en arrive, nous devons toujours féliciter ses auteurs de l'avoir exposé. C'est une belle œuvre qui ne devrait pas être perdue, puisque nous sommes à la veille de voir organiser dans le pays la haute instruction agricole.

Sur l'étagère garnie de mousse, l'œil le plus expérimenté croit reconnaître d'excellents fruits vivants. Ce sont néanmoins des modèles en cire, d'une perfection rare, et dus au talent de M. Chabot de Gand. Il est impossible de pousser plus loin l'art de l'imitation. A la suite de cette charmante collection vient celle de M. Legras, qui a bien aussi son mérite. Il est grand temps d'encourager chez nous cet art utile, qui rend tant de services à l'instruction publique et à l'hygiène, dans les différents États de l'Italie. M. l'abbé Baruffi, membre du congrès agricole de Bruxelles, a fait connaître à la quatrième section de cette assemblée, de quelle manière la confection des objets en cire vient au secours de l'hygiène des marchés. Pie IX et Charles-Albert ont donné l'ordre de mouler en cire les champignons vénéneux, sous toutes leurs formes et sous tous leurs aspects. Ces collections sont déposées dans les maisons urbaines (maisons de ville), et les inspecteurs des marchés ne peuvent permettre la vente de certains champignons, qu'après les avoir confrontés avec les types faits en cire. De cette manière l'identité est parfaitement constatée. Dans les cours de nos Universités, de nos écoles de tout rang, surtout dans les démonstrations

sur les sciences de faits, l'art du mouleur en cire rendrait des services incontestables. Nous faisons bien mal de ne pas utiliser ces sortes de talent, alors que la nation les possède.

Les horticulteurs n'aiment guère les fleurs artificielles ; ils les jalousent du fond de l'âme, et s'imaginent que si l'art des contrefaçons n'existait pas, la nature seule exercerait son légitime empire. Les fleurs artificielles ne méritent pas cette haine : il n'est pas de femme qui ne préfère le naturel au factice, et si elles usent de ce dernier, c'est faute de mieux. Que les horticulteurs veillent donc à nous procurer des roses, des camellias, des résédas, des fuchsias toute l'année, chaque jour, chaque heure de l'année, et nous promettons que les fleurs factices remonteront des cheveux aux chapeaux, et seront bientôt expulsées de l'ornement du corsage. Le parfum, d'ailleurs, ne se remplace pas. Il y a plus, la confection des fleurs artificielles rend service à l'horticulture d'introduction : l'art veut imiter des formes nouvelles, et pour étudier celles-ci, il faut les posséder : l'art exige donc que la science progresse.

Ceci conclu, nous devons reconnaître que la corbeille de fleurs, le vase de fruits exposés dans ce salon, sont dignes d'être admirés. Cette corbeille-jardinière de M. Didier-Mayeu est vraiment remarquable, ainsi que les parures en bouquets de noces et de bal exposées par le même artiste. Le bouquet-diadème de roses est charmant.

Mme Lignier, de Bruxelles, a orné ce même salon par un énorme hortensia factice qu'on a bien fait de placer loin de l'hortensia naturel et gigantesque qui orne la cour d'entrée, et dont les fleurs semblaient

accuser à la fois, et le soleil et la main ingrate qui les avait arrachées de la pleine terre, pauvres fleurs devant mourir pour quelques heures d'ostentation!

Nous ne savons réellement pourquoi le catalogue s'est arrêté au n° 821, et pourquoi pendant tout le temps de l'exposition aucune suite n'en a été publiée. Ce retard est très-fâcheux pour les exposants. Nous admirions dans cette salle une petite boîte renfermant des instruments à greffer les arbres fruitiers et autres. Ces instruments nous ont paru très-bien faits, mais il nous a été impossible de savoir qui les avait confectionnés. Nous voyons seulement que l'exposant est enrégimenté sous le n° 849, comme un de ces ouvriers de la Prusse qui, on le sait bien, n'ont d'autre nom que leur numéro. Nous espérons que bientôt la publicité la plus large sera donnée à l'indication de tous les exposants.

On distingue également dans cette petite place trois noix d'ivoire sculptées par M. de Charneux, de Liége, et représentant le Christ, Linné et Léopold; ainsi que les planches xylophaphiées du Journal d'agriculture pratique de Belgique, publié par M. Morren, et dues au talent de M. Severeyns. L'ouvrage de M. Bivort sur les fruits et le journal d'horticulture édité par M. Parent, figurent également dans la bibliographie agricole et horticole du pays qui a envoyé ses produits à l'exposition.

Les noms de Boerhaave, le maître de Linné, de Mærter, le créateur du Jardin botanique et pomologique que Joseph II voulait fonder à Bruxelles, d'Evelyn, de la Quintinie, de Lenôtre et de Curtis, célébrités européennes dans l'art des jardins, complètent, avec des vases suspendus entremêlés de fleurs, l'ornement de ce petit salon.

Nous entrons dans la dernière salle, consacrée aux objets d'art. Il est impossible que le regard ne s'arrête pas d'abord sur un vase suspendu, doré, de la plus exquise beauté, exposé par M. Van den Broeck, doreur, chaussée de Flandres. Voilà le luxe des palais appliqué à l'horticulture. Le hobereau de village préférera sans doute la corbeille en bois rustique, comme le renard de la fable trouvait les raisins trop verts, mais l'homme de goût, qui ne met pas sa concupiscence aux lieu et place de son jugement, trouvera dans ce vase suspendu un vrai chef-d'œuvre. Trois génies de l'horticulture montrent chacun du doigt des fleurs parfaitement détachées, et semblent voler au milieu de guirlandes de Flore de la plus délicate confection. Ces fleurs tremblottent sur leurs frêles pédoncules, élles s'agitent au gré des vents, et jetteraient leurs étincelles dorées du milieu de la verdure que ce vase est destiné à recevoir. Honneur à M. Pierre Dumont, chef d'atelier de M. Van den Broeck, pour avoir démontré combien l'horticulture est destinée à orner jusqu'aux boudoirs les plus élégants et les plus somptueux.

La jardinière en bois doré, style Louis XV, la jardinière ronde, même style, les deux grands vases dorés avec socles, les deux petits vases provenant des mêmes ateliers, sont aussi des meubles horticulturaux d'un travail remarquable. Mais les appartements lambrissés d'or ne peuvent appartenir à tout le monde; M. Van den Broeck y a pourvu en exposant deux autres jardinières, l'une ovale, imitation de palissandre, l'autre octogone, bronzée. Ces meubles très-élégants sont d'un prix convenable qui permet de les voir placer dans nos demeures les plus bourgeoises.

Une jardinière en treillis de fer, garnie au bas d'une cage d'oiseaux et de deux bassins à poissons dorés de la Chine, porte une profusion de fleurs. Des ornements dorés rehaussent la verdure. Le style de cette construction pouvait être de meilleur goût, mais elle produisait néanmoins un si grand effet, que la foule s'arrêtait avec plaisir devant ce groupe où les oiseaux et les poissons, habitants de l'air et de l'eau, les deux éléments de la vie des plantes, semblent faire leur cour aux fleurs. On nous a dit, au reste, que ces oiseaux sont des courtisans parfaits, car au moment où la famille royale et sa suite passaient devant la corbeille de M. Dekoster, ces canaris ont adressé leurs compliments par de joyeux accents.

Les horticulteurs passionnés ne cessaient d'examiner les produits de l'industrie sidérotechnique de M. Lebrun, et ils avaient parfaitement raison, car il y a dans cette application des fils de fer galvanisés à l'art des cultures, un grand avenir. Nos rails ne sont en définitive que des fils de fer un peu gros sur lesquels roulent nos véhicules, appelés les waggons ou diligences : le fil de fer, le vrai fil de fer est un rail pour les plantes. Les végétaux volubiles, les grimpantes, les accrochantes y courent la poste, et il ne faut pas s'en étonner, puisqu'on connaît des lianes, attachées à une seule racine, et couvrant cependant cinq cents pieds carrés : on en connaît de plus longues que deux fois la hauteur de la tour de Saint-Michel. Ces plantes se trouvent à l'aise sur ces fils de fer, et que les agriculteurs un peu prosaïques ne rient pas de ces applications de l'industrie à la culture, puisque déjà les Anglais et récemment M. Ridolfi, à Florence, ont cultivé et cultivent encore le houblon et la vigne sur

des fils de fer galvanisés, au grand profit et des plantes et des populations. Nous voudrions voir l'industrie de M. Lebrun s'élancer du salon dans les jardins, et des jardins dans les champs. Entre la garniture d'une fenêtre cultivée, le berceau du jardin et la houblonnière, il n'y a de différence que la destination, mais le fond de la culture reste le même. Les éventails, les corbeilles, les petites jardinières, les chaises, les tables de jardins, les clôtures, les treillis pour fond de serre, tous ces objets, exposés par M. Lebrun, ont droit à être mentionnés particulièrement. C'est dans la cour que nous avons retrouvé ses clôtures en bois rustiques ou rabotés, liés ensemble par des fils de fer. Les connaisseurs étaient charmés de trouver dans quelques-uns de ces meubles l'emploi du jonc verni, corps à la fois léger, pliant, résistant aux ravages du temps et de l'eau. Le lustre à fleurs, formé de joncs et de fils de fer, est un des meubles les plus utiles pour les progrès de l'horticulture, parce que son bas prix et sa bonne forme le populariseront jusques dans les serres les plus modestes.

Pas d'horticulture sans poteries. Il est fâcheux que si peu d'industriels aient répondu à l'appel fait par le gouvernement. Cependant les poteries d'un usage habituel et celles d'ornement, exposées par M. Ghyselings (rue des Feuilles n° 38, à Bruxelles) forment une collection des plus complètes, depuis le pot de jardin et de bouture le plus usuel, jusqu'aux vases les plus ornés. Les pots ordinaires de M. Ghyselings réalisent d'excellentes conditions par les trois pieds du dessous, et permettent l'aérage du fond, en même temps que le drainage ou l'égouttement de l'eau. On pourrait exiger de ces poteries plus de poli, afin que les racines puissent glisser

plus facilement lors du rempotement; sauf ce léger défaut, la texture de la pâte permet l'évaporation de l'eau d'arrosement à travers les pores, et favorise par conséquent la fraîcheur des racines. Les pots à marcotter, les terrines à bouture, et les pots doubles à semis de M. Ghyselings, méritent d'être particulièrement recommandés. C'est un progrès à l'usage de tout le monde.

M. Stadleer, menuisier à Bruxelles, avait exposé les boîtes mûratives pour raisins, confectionnées d'après les principes de l'horticulture hollandaise, mais nous ne comprenons pas pourquoi les côtés de ces boîtes ne sont pas en verre, au lieu d'être, comme elles le sont au salon en bois noirci. La chaleur et la lumière n'en seraient que d'autant plus actives sur la maturation des fruits.

La cloche à forcer les plantes de M. Van den Brande est d'un bon usage pour nos jardins et surtout pour quelques primeurs; l'essentiel est de ne pas donner à ces constructions un prix trop élevé. Les lustres à fleurs du même industriel se distinguent également par leurs beaux dessins.

M. Nouviaire a exposé quelques machines agricoles modèles, mais réalisant trop les conditions de bijoux, pour qu'on les plaçât sous la grande tente à l'air libre. Ce sont de charmants petits modèles en cuivre. On remarque parmi eux une roue hydraulique à ailerons mobiles pour l'épuisement des eaux, un moissonneur ou machine à couper les grains ou à faucher les fourrages, avec arrière-train et deux roues qui communiquent le mouvement à treize couteaux agissant horizontalement. C'est une idée égyptienne qui date du berceau de l'art, avec cette seule différence que les ciseaux des Égyptiens ne coupaient que l'épi, comme on le voit

représenté sur les bas-reliefs anciens figurés dans la grande encyclopédie de Loudon. Ici, au contraire, les ciseaux agissent sur le bas du chaume. On se demande seulement comment tombent les grains pour ne pas nuire au travail de la machine. Nous aurons, au reste, à revenir sur un instrument analogue exposé dans la grande cour sous la tente.

M. Nouviaire a de même exposé un char-moissonneur. C'est une machine fort compliquée qu'on pousse en avant par des chevaux, absolument comme se meut une machine analogue, confectionnée en Angleterre, mais différente de celle-ci par un tambour rotateur portant une scie circulaire dans le bas. Ici trois cercles réalisant trois scies circulaires, se meuvent à peu près dans le même plan et doivent, en effet, produire un travail extrêmement rapide. Seulement, nous posons toutes nos réserves sur l'écartement des gerbes dans l'opération. Cette difficulté n'existe pas avec le tambour de l'instrument anglais. Nous ne savons comment elle est vaincue ici, si toutefois elle l'est.

Le modèle d'une petite charrue, celui d'un double rouleau et une machine à vapeur, destinée à moudre le grain où à imprimer le mouvement à une grande machine à battre, complètent le contingent de cette salle. Nous devons nous arrêter un instant devant le charmant modèle de la machine à vapeur.

Par une heureuse coïncidence, l'emplacement qu'elle avait reçu au salon a permis de la faire marcher lorsque la famille royale a visité l'exposition. Un tuyau de cheminée en miniature a été adapté à cette machine n'occupant pas trois pieds carrés et de là s'est rendu dans la cheminée même de la salle. M. Smet, construc-

teur de cette machine, a été présenté au Roi, qui lui a exprimé toute sa satisfaction de voir un travail si parfait. Nous espérons que quelque grand propriétaire tirera parti de cette idée, en l'appliquant au travail d'une machine à battre de Ransomes et Maï.

A l'heure où nous écrivons ces lignes, la mécanique agricole est en voie de démonstration pratique dans les champs de la ferme modèle de Forêt. Les objets d'art applicables à l'horticulture ont reçu aussi dans plusieurs salons leur utilisation; nous citerons entre autres les vases suspendus, et même les nacelles aériennes garnis de plantes qu'on voit figurer dans tous les salons du rez-de-chaussée; les abris et clôtures de la pelouse du palais et, enfin, les éventails sur lesquels plusieurs exposants, entr'autres M. Louton, ont disposé les grappes de leurs raisins.

—

CINQUIÈME PARTIE.

« Étudier la nature, c'est servir son prince et son pays. » Nous nous rappelions cette pensée de Bernardin-Saint-Pierre, en entrant dans la salle des légumes. En effet, comment servirait-on mieux son pays et son prince, qu'en aidant à nourrir le peuple. C'est le pain de tous les jours que les légumes apportent à la table du riche et du pauvre, car où en serions-nous, juste ciel! si nous n'avions que les céréales? du pain, toujours du pain, rien que du pain et tout le rachitisme qu'enfante un excès de substance farineuse. La nature a fait de l'homme un être polyphage, et elle avait sans doute pour cela d'excellentes raisons. Aussi, la salle consacrée

à la culture maraîchère, redisait-elle les noms des bienfaiteurs de l'humanité : Columelle, l'auteur classique des cultures anciennes ; Turner, qui dota l'Angleterre, et à son exemple l'Europe, de la bienfaisante racine de disette, la betterave et inventeur de la meilleure culture des choux ; Young, qui parcourut toute l'Europe, pour démontrer les résultats des genres de récoltes sur les mœurs des peuples, et traça le premier les lignes phytothermes de l'olivier, où cesse l'usage du beurre, du maïs où finit celui du froment, de la vigne, où se termine celui de la bière pour faire place au vin ; Hales, qui découvrit la transpiration des plantes, et démontra quelles liaisons intimes existent entre la vie végétale et celle de l'homme, au point que si les végétaux n'exécutaient pas leurs fonctions, l'espèce humaine serait anéantie sur le globe ; Banks, qui sauva nos céréales de leurs maladies pestilentielles, en découvrant les causes de ces maux, et visita l'Australie, l'Asie et l'Afrique pour mieux connaître nos cultures d'Europe ; Rosier, qui écrivit d'immortels traités sur l'art de féconder les terres et d'apprécier sainement leurs produits ; de Necker, célébrité botanique belge que le Palatinat nous a ravie, et qui scruta tellement la nature mystérieuse des champignons, sur lesquels il écrivit beaucoup, comme du reste il écrivit sur la nature entière, qu'on grava son portrait, un agaric à la main ; Soulange-Bodin, l'illustre professeur de l'art des cultures, de Paris, qui comptait parmi les visiteurs du salon, plus d'un reconnaissant élève. Toutes ces illustrations, rappelées à notre souvenir par des écussons d'azur ou de pourpre, aux inscriptions en lettres d'or, semblaient dire, en effet, « oui, nous avons servi l'humanité, nos patries, et aujourd'hui

nous vous convions à suivre notre exemple, car là, devant vous, est l'image du prince, du duc de Brabant, l'espoir de votre patrie à vous, que vous servirez encore en donnant au peuple de savoureux et bienfaisants aliments. » Arrière donc, arrière les ingrats linguïstes qui ont fait du mot légume une injure, comme naguère le nom de l'ami du malheureux, le nom du chien est devenu, par la plus étrange aberration de la langue, un mot d'insulte et de mépris. Nous le savons, peu de choses sont prises au sérieux au siècle où nous vivons, pas même l'homme sérieux; nous n'exigeons donc pas plus que nous ne pouvons obtenir, c'est-à-dire un peu de cette appréciation exacte des choses, un peu de réflexion sur les besoins de la vie.

Ici, dans ce salon, l'horticulture de boudoir avait fait trêve à ses corbeilles suspendues. Quatre seulement de ces objets ornés, exposés par Mme de la Vieilleuse, quoique très-méritants en eux-mêmes, surtout le russelia, apportaient une légère distraction à des idées plus positives et plus utiles, précisément parce qu'elles se liaient toutes à l'alimentation publique. Il est juste que les grands établissements d'instruction fassent parvenir par toute espèce d'enseignements, les notions vraies dans la nation : c'est leur devoir, mais le devoir, l'impérieux devoir, est parfois ce qu'on oublie en premier lieu. Ce reproche, nous ne pouvons pas le faire à la direction du Jardin Botanique de Gand, qui ne pouvant concourir, a cependant bien et largement mérité de l'exposition en envoyant, pour l'instruction de tous, une magnifique collection de plantes alimentaires exotiques qui ornait l'estrade centrale du salon des légumes. Vis-à-vis du buste du duc de Brabant, les

connaisseurs admiraient un superbe pied de caféier d'Arabie, auquel était joint du café récolté à Gand. Nous ne l'avons pas goûté, mais à nous rappeler une expérience que nous fîmes naguère avec des graines torréfiées, obtenues également sous le climat factice de nos serres, ce café était plus amer et moins aromatique, il s'en faut, que le vrai Moka. C'est comme objet d'instruction que ce caféier pouvait être cité. Au milieu de l'estrade, la canne à sucre, dans sa luxueuse végétation, avec ses énormes panaches de feuilles et son chaume altier, semblait défier la betterave, plus humble et plus moqueuse, placée sur de basses estrades. Ces deux sources de douceurs se trouvaient là en présence, et, à voir les choses de ce monde, plus d'un se disait à leur vue, les derniers seront un jour les premiers. Aux deux bouts de l'étagère, on distinguait le thé vert aux prises avec le thé noir, et sur cette longue ligne de végétaux intéressants l'œil passait en revue quatre espèces de bananiers, le chou caraïbe, la vanille avec trois gousses mûres, le riz en fruit, le cacao en pleine végétation, le clou de girofle, arbre des plus rares, le mangoustier de Coromandel, le camatier, le câprier dont nous avons mangé les excellents boutons de fleurs, vraies câpres belges, le dattier, le cocotier, tous deux trop en minature pour s'en faire une idée exacte, le caroubier, dont le négoce d'Anvers ne nous apporte pas les fruits, nous ne savons trop pourquoi; le poivrier, l'olivier, le sagouier, quatre espèces de grénadille, deux arbres à pain, quatre curieuses espèces de cannelier dont les feuilles brisées aromatisent les mets délicats d'un délicieux parfum, le jambossier, le cardossier, le carossolier et même l'avocatier qui sont là pour faire parler d'eux, mais non pour

en tirer profit ni dans le commerce, ni dans la culture; mais toutes ces jolies plantes de Gand n'étaient pas de celles qu'immédiatement on peut dire inutiles quant à leur production, car on ne doit désespérer ni de faire porter fruit à l'excellent goyavier à pommes et à poires, et au *nephelium litchi*, ni de récolter sur la baselle de Rio un excellent et onctueux épinard.

C'est même cette production de Rio qui nous a fait regarder avec un œil reconnaissant une superbe baselle de l'Illinois, toute couverte de ses milliers de larges feuilles succulentes, et portant de jolies grappes de fleurs blanches, qu'avait envoyée au Salon Mme Legrelle-d'Hanis d'Anvers. On ne peut mieux parler d'un légume, qu'après en avoir fait le sacrifice et l'avoir livré aux mains de l'exécuteur des hautes œuvres de la cuisine. Or, cette baselle des États-Unis, nous l'avons dégustée. Nous prions les classiques amateurs de notre épinard national d'avoir l'estomac assez équitable pour rendre justice à qui de droit : ils nous disent, rien ne peut remplacer l'épinard. Pardon, mille fois pardon, cette baselle se cultive avec une prodigieuse facilité, elle croîtrait dans nos champs comme la pomme-de-terre; elle produit immensément et ce, tout l'été, dans les chaleurs comme aux saisons tempérées; elle fournit des feuilles incessamment après des cueillettes bien exécutées, et goûtez-la, vous la mettrez bien au-dessus de l'épinard comme plus délicate, plus fine, plus onctueuse, plus digestible, et vous ne voudrez plus cultiver dans vos jardins ni la bette rouge ni la bette blonde, dont le granulé ou le fibreux ont toujours quelque goût déplaisant.

Puisque nous en sommes aux succédanées de l'épinard, faisons remarquer que l'exposition renferme, non-

seulement dans la salle des légumes, mais dans la salle des fourrages, de magnifiques exemplaires de Quinoa blanc. Puisse cette plante se propager partout! La province de Liége a donné l'exemple de cette culture. (Elle y existe dans un grand nombre de jardins maraîchers.) Les feuilles de ce végétal utile, très-nombreuses, luisent au soleil de leurs innombrables ampoules remplies d'une gomme bienfaisante. La plante croît avec la rapidité de nos mauvaises herbes, elle mûrit sa graine sous nos climats. Le légume est, on l'a dit, le luxe du pauvre, la consolation du convalescent, la distraction de l'homme sain, l'ami de l'enfant, le dernier mets du vieillard, eh bien! de tous les légumes le quinoa est le plus léger et le plus nutritif. Espérons que l'exposition le fera cultiver dans tous les jardins. M. Mennen de Wortel en a exposé des pieds de toute beauté.

MM. Rampelberg, Van Volxem, Gerardi de Saint-Léger et le directeur du Jardin botanique de Liége ont exposé de même de beaux échantillons de tétragones, le seul légume dont la Nouvelle-Hollande ait doté notre vieille Europe. Il n'y a pas de marin instruit qui ne revoit cette tétragone avec reconnaissance. L'équipage de Cook souffrait horriblement du scorbut; on aborde, on ne connaît aucune plante dans cette flore entièrement nouvelle, mais un botaniste était là, il trouve d'immenses tétragones, raisonne par l'analogie des familles et des propriétés, et sauve l'équipage en le nourrissant de ce légume. Et cependant, il a des formes étranges; figurez-vous une immense rosace partant d'un point et couvrant parfois quatre ou cinq mètres de surface, des feuilles triangulaires et des fruits noirs, hérissés de pointes comme deux tricornes appliqués tête à tête. Nous avons

engagé des dames, fort difficiles à l'endroit du dîner, à cultiver la tétragone et à en user, et toutes nous ont su gré de ce conseil.

La claytone de Cuba de M. Van Volxem, la valériane d'Alger, la picridie, les blettes à grappes et à fraises du jardin botanique de Liége, sont encore de ces espèces peu connues que leur exposition au salon répandra sans doute sur plus d'un point du pays.

Dans le négligé forcé où nous devons laisser cette revue, faite en courant, nous ne pouvons donner aux choses, en les classant, leur valeur relative. Sans cela, nous eussions commencé l'analyse de la salle par l'inspection des choux, les plus prosaïques, mais les plus populaires des légumes, depuis Jules César jusqu'à nos jours. Les choux formaient la partie la plus robuste de l'exposition et nous n'étions pas sans crainte pour l'amphithéâtre qui les portait : aussi avons-nous retrouvé quelques-unes de ces têtes monstrueuses dans la cour, sous la tente, sans doute par l'attention prévoyante de la commission directrice. Les choux cabus de M. de Clippeleir, cultivés à Schooten, nous pensons, dans le jardin de M. le baron Van Havre d'Anvers, étaient de vrais modèles de têtes; la forme surbaissée, les feuilles fermes et serrées, la tendreté en étaient exemplaires. De même les choux de M. de Jonghe, habile horticulteur de Bruxelles, attiraient l'attention de tous, non-seulement ses choux cabus, ses choux rouges, mais encore ses choux frisés. Leur propriétaire, de ce coup-d'œil indicible de l'appréciateur, avait remarqué que pour asseoir notre jugement sur un point essentiel, nous eussions voulu lever des deux mains, une tête semblable. Il eut la complaisance de faire peser ses choux en notre présence.

Les choux cabus pesaient quinze kilogrammes chacun non dépouillés de leurs feuilles extérieures, les choux rouges quatorze kilogrammes; et depuis, une famille peu aisée, à qui M. de Jonghe abandonna avec générosité, une grande partie de ses produis exposés, peut déclarer que ces choux sont non-seulement des modèles pour la vue, mais des perfections pour le goût.

Les choux verts de M. Egide-Herdies de Molenbeék-Saint-Jean et ceux de M. Verbeken de Gand, attestent de même une culture maraîchère des plus soignées. Ce sont des masses colossales, et avec la prévision du retour certain de la maladie des pommes-de-terre, nos cultivateurs devraient penser davantage à utiliser les graines de ces variétés monstrueuses. Les habitants des contrées rhénanes ont donné, depuis 1846, cet utile exemple.

Le chou-spruyt si renommé de Bruxelles figurait à l'exposition dans plusieurs collections, mais non par des exemplaires dignes de sa grande célébrité. Sans doute, on y remarquait de grands et forts pieds, mais les jets, la partie utilisable, laissaient à désirer.

M. de Jonghe a montré, par une série de choux verts et frisés de la plus curieuse structure, combien il est facile à un horticulteur de plantes florales, de devenir un excellent agriculteur, thèse fort vieille, traitée plusieurs fois en France, et qui n'a plus besoin de démonstration. Ainsi, M. de Jonghe a jeté son dévolu sur les choux frisés; il les multiplie par des générations successives dont, chaque fois, les parents sont connus, choisis, déterminés; il vise à un but donné, la formation de la pomme, sa rotondité, la frisure de ses feuilles, le *bullé* de la verdure. Il y vise et il y arrive, voilà la perfection de l'art, et cette perfection, elle était palpable

au salon. Nous voudrions que nos cultivateurs maraîchers eussent entendu les paroles de M. Vilmorin, le célèbre cultivateur de Paris, qui visitait le palais de la rue Ducale, comme il le disait, dans une perpétuelle émotion de surprise et d'admiration. Ce savant rattachait ces expériences à des essais semblables faits en France avec les choux de Savoie. Ces essais avaient tous donné des têtes longues, en pain de sucre, mais jamais ces têtes rondes de M. de Jonghe, si avantageuses pour la beauté et l'aspect succulent d'un repas bien ordonné.

Le chou-fleur acquiert, comme on le sait, le type de sa beauté native dans l'île de Candie; quoiqu'il descende cependant du choux vert cabus. Le cap de Bonne-Espérance est aussi en mesure de procurer des choux-fleurs du plus heureux choix. Or, nous pensons que ni choux-fleurs de Crète, ni choux-fleurs du Cap l'emporteraient de beaucoup sur les choux-fleurs de Louvain, obtenus par M. de Heen et sur ceux de Vilvorde, dus aux soins de leur heureux propriétaire, M. Van Volxem. Ces choux-fleurs mériteraient d'être daguerréotypés et de servir de points de comparaison. Nous ne savons si le public a fait une grande attention aux choux-fleurs à têtes noires de Sicile, très-singulière variété, exposée par M. Waltzing (Evrard) d'Arlon. Ce cultivateur avait envoyé au salon de bien jolies collections de légumes variés, et remarquons qu'il les avait cultivés à Arlon, une des positions les plus élevées de Belgique où il y ait des jardins maraîchers. Ce chou-fleur de Sicile ressemblait à un champignon du genre des clavaires, et le blanc y passait au violet puis au noir.

Quoique les choux broccolis eussent reçu l'honneur d'un appel spécial, peu y ont répondu et sauf la collec-

tion des broccolis de M. Rampelberg, le salon n'était pas riche en ce genre italien. Mais, nous venons de citer M. Rampelberg, le plus grand introducteur de notre pays en fait de plantes maraîchères. Ses immenses relations à l'étranger, la bonté et la sécurité de ses produits lui ont valu depuis longtemps une confiance illimitée de la part de nos innovateurs et propagateurs de bonnes races. Aussi avons-nous été, non pas surpris, mais charmés de voir la collection des choux variés de cet honorable horticulteur. Celui qui voulait d'un trait se familiariser avec les innombrables variétés de choux, devait s'arrêter devant la collection placée sous le numéro 392. Vingt-six espèces y étaient arrangées en rang de bataille, et rivalisaient de couleur, de forme, de crispure et sans doute aussi de goût. Nous ne comptons pas ici les choux-raves qui commencent à descendre de nos provinces montagneuses, où leur culture s'était fixée depuis longtemps, pour envahir aujourd'hui les jardins, et demain sans doute les champs de nos provinces en plaine.

Parmi les choux-raves de M. Rampelberg, une variété nouvelle excitait l'admiration des amateurs : c'est ce qu'il appelle son chou-rave à feuilles d'artichaut. L'objet est joli en lui-même, très-gracieux, plus pittoresque que maint cactus ou mainte plante de luxe, mais le nom, certes, ne rappelle pas la chose : il n'y a rien dans ce chou de l'artichaut, mais plutôt du persil. Imaginez-vous un globe vert sortant de terre dans son entier, sur ce globe des dessins réguliers, dans le genre de ceux qui ornent les palmiers, puis des rayons épars partant de cette sphère, et à l'extrémité de chaque rayon une feuille de persil frisé, qui ne se tient pas horizontalement,

mais verticalement, comme autant de paravents frangés. Voilà l'étrange production qu'on placerait volontiers non sur son assiette, mais bien au milieu du vase d'ornement de la table la plus somptueusement servie. Ce chou-rave fera fortune.

Les choux navets, de M. Verbeken, l'emportaient par leur ampleur et leur volume : il a fallu les placer, à cause de leur grosseur, sous la tente de la cour, ainsi que la collection de M. Delmarmol, de la province de Namur, qui se faisait remarquer par sa beauté de même que la collection de M. Hubert Imbrechs, de Gheel. Voilà donc ces choux également beaux provenant à la fois et des terres fortes de la province de Namur, et des terres légères de la Campine. Cette ubiquité fait leur mérite.

Les carottes de jardin étaient des plus nombreuses et il est grand temps que leur culture soit sévèrement surveillée. La science prouve un fait malheureux, mais certain, mais constaté par des milliers d'observations. A peine une culture s'étend-elle partout, que ses produits sont frappés d'un fléau quelconque qui les restreint dans de justes limites : c'est l'histoire de notre pomme-de-terre. A peine, celle-ci manquant, les carottes ont-elles été cultivées sur une plus grande échelle, que voici venir une très-singulière maladie dans leur pivot. Nous examinions des carottes du salon en compagnie de M. Mac'kensie et le professeur Johnston. L'homme, nous ne dirons pas ignare, mais *inscient* se serait arrêté devant des carottes qui semblaient produire du pivot une foule de jeunes carottes, il y aurait vu un jeu de la nature, selon l'expression fausse consacrée en pareille occurence. Mais ces deux agriculteurs anglais ne regar-

daient pas ces carottes sans effroi, parce qu'ils savaient qu'en Angleterre et en Écosse, depuis que les carottes ont été cultivées, sur de vastes étendues, elles sont détruites par cette maladie de la fibre végétale. En effet, c'est une ramification souterraine du pivot qui change celui-ci de forme, le rend trapu, tortu, bossu, le couvre de verrues et de pointes qui en font avorter la masse. La maladie existe donc en Belgique : faisons connaître tout de suite le remède, si l'on s'obstine à cultiver tant de carottes ; ce remède consiste dans le choix de la graine venant de bonne souche, dans son renouvellement de provenance, et surtout dans la création de nouvelles variétés jeunes par le semis réitéré de la carotte de la nature, notre plante spontanée, privée à l'état sauvage de racine édule. L'exposition en signalant ce fait à rendu un service signalé à notre agriculture.

Revenons à nos carottes saines. Les collections de M. de Cannart d'Hamale et De Fays de Monceau sont magnifiques. De l'avis unanime des premiers appréciateurs, jamais on n'avait vu en Belgique des produits plus remarquables. Celles de M. le comte Chrétien de Ribeaucourt, venant de Perck, et les pivots de M. Van Volxem sont des modèles dignes d'être moulés en cire pour servir de types dans une collection classique. Nous serions directeur des intérêts agricoles et horticoles du pays qu'une telle collection existerait dans le royaume, et nous serions heureux d'y voir conserver à tout jamais des productions de ce genre. On ne sait pas assez combien les comparaisons exactes d'une année à une autre sont utiles en agriculture, combien il est nécessaire de posséder des types de la beauté native ou acquise pour chaque plante utile en particulier.

Parmi les collections de carottes, si importantes aujourd'hui, d'après ce que nous avons dit du mal qui commence à s'y montrer, nous avons à mentionner celles du Jardin botanique de Liége formées de quinze variétés, dont une précoce de couches, a été introduite en 1847, et dont celle de Nonceveux donne des résultats étonnants jusque dans les terres les plus rocailleuses du Condroz et de l'Ardenne. De même les collections de MM. Van Manshoven, de Cortessem, dans le Limbourg, et de Heen, de Louvain, attireraient les regards des amateurs de ce produit.

On sait combien les navets ont été améliorés dans quelques pays, entre autres le Palatinat, l'Angleterre et la Flandre. Les navets flamands sont même très-recherchés en Écosse et ailleurs. Un jour, M. François de Neufchâteau fit convoquer, par le préfet du département de l'Escaut, un grand nombre de cultivateurs des environs de Gand qui devaient se rendre au lieu du rendez-vous avec leurs charrues. Le littérateur agronome y parla brillamment, et les paysans flamands de n'en rien comprendre. L'un d'eux tira un navet du champ et demanda respectueusement au préfet si toute la science de l'orateur pouvait produire un navet des Flandres. M. François de Neufchâteau rit lui-même de la moralité de l'anecdote, et elle venait naturellement à l'esprit devant les navets exposés aux salons de la rue Ducale. Les navets de M. le comte de Ribeaucourt et ceux de M. Rolle de Guirsch dans le Luxembourg sont les plus remarquables de toute l'exposition Ces derniers surtout fixeront l'attention du cultivateur puisqu'ils proviennent d'une localité qu'on a cru jusqu'à cette heure rebelle à cette culture. Quant à la variété et aux choix des navets

différents, nous en trouverons une fort belle sous le n° 395.

Le catalogue nous indique de nouveau le nom de M. Rampelberg que l'ostracisme finira un jour, nous le craignons bien, par écarter des expositions, tellement sa main d'introducteur est heureuse et féconde.

Les panais de M. Devroez, jardinier, au Kiel-lez-Anvers, et ceux de M. Gérard Collaer, d'Alost, ont surtout fixé notre attention parmi les plus beaux panais du Salon. Ces panais nous mènent naturellement à dire quelques mots des scorzonères trop souvent confondus avec les salsifis et les scolymes d'Espagne. Les scorzonères de M. Tollenaer, d'Alost, et celles de M. l'avocat Conard, d'Anvers, portant le n° 830, sont réellement ce qu'il y avait de mieux en ce genre dans le onzième salon de l'exposition. Nous n'avons vu exposer les scolymes et les vrais salsifis que dans les collections académiques du jardin botanique de Liége. C'est dans cette catégorie de racines alimentaires, encore peu connues, que nous rangeons les carottes de l'Oxalis de Deppé exposées par M. Decock, de Ledeberg. Nous en avons vu de plus belles, sans doute, mais celles-ci faisaient bon effet au Salon, parce que trop peu de personnes connaissent ce produit qui, bien préparé en guise d'asperges, est un excellent mets d'automne.

Le salon de légumes renferme encore tant d'objets de mérite et si dignes d'être propagés dans les jardins, que nous devons remettre à notre sixième article la fin de cette narration. Le jardin légumier est le jardin de tous, nous ne pouvons donc pas le traiter à la légère.

—

SIXIÈME PARTIE.

Nous nous sommes arrêtés dans l'examen de la salle des légumes aux oignons, dont le commerce a dans notre pays une très-grande importance, non-seulement comme production de bulbes, mais encore comme production de graines. Les graines d'oignons s'exportent en quantité, les années où elles réussissent convenablement, surtout pour la France. Il y a donc un intérêt majeur pour nous de conserver nos meilleures variétés et de les propager sur plus de points. Pendant longtemps on a cru que les contrées montagneuses étaient les plus impropres à cette culture; bien que les collines exposées au midi de la province de Liége, où les oignons occupent de grandes étendues de terrain, démontraient que cette opinion est erronée. Aussi, la collection de ces bulbes obtenue par M. Gerardy de Saint-Léger dans le Luxembourg, fixait-elle singulièrement l'attention des visiteurs, même à côté des magnifiques oignons plats et réguliers de M. Podevyn, d'Alost, et provenant ainsi d'un district agricole où depuis des siècles ce produit jouissait d'une réputation justement acquise. La collection de M. Van Eertryck, de Louvain, ne doit pas non plus être passée sous silence. M. Lorio, cultivateur de Liége, a soutenu dignement la comparaison pour ce genre de produits avec les contrées les plus fertiles de Belgique. Le choix de ses bulbes était remarqué par tous les connaisseurs. Dans plusieurs envois on distinguait de nouvelles variétés d'oignons délicats, tel est surtout l'oignon rouge sang de bœuf, introduit par M. Rampelberg, l'oignon pyriforme de Prusse faisant partie du même contingent. Dans l'envoi de M. de Cannart d'Hamale,

les amateurs remarquaient un singulier produit, une plante hybride provenant de la fécondation d'un oignon par une échalotte, deux espèces du même genre, mais sur lesquelles nul n'avait songé à opérer le croisement. Le résultat tient, en effet, de la nature si différente pour le goût de ces deux espèces. Nous sommes persuadés qu'une fois la publicité acquise à cet oignon-échalotte, il sera cultivé avec soin par les amateurs de bons légumes. L'oignon violet foncé de M. Van Volxem et plusieurs autres variétés de cet honorable exposant sont vraiment de bonnes acquisitions pour nos cultures.

Les poireaux de MM. Verly, frères, cultivateurs à Nivelles et ceux exposés sous le n° 841, dont le catalogue inachevé ne nous livre pas le nom de l'exposant, se distinguaient entre tous par leur grosseur, leur blancheur et leur excellente culture. On sait combien les céleris se cultivent différemment en Belgique de province en province. Le traitement qu'on leur donne dans le Brabant, peut passer pour la perfection des procédés; cette justice lui est rendue par les autorités les plus compétentes de la France et de l'Angleterre. Aussi, rien ne nous étonnait lorsque les céleris de M. Rampelberg attiraient devant eux les maraîchers les plus experts. Une autre collection portant le n° 824 se faisait remarquer de même. Nous regrettons de ne pas connaître le nom de son exposant. Dans l'annexe à la salle des légumes, sous la tente de la cour, plusieurs collections de céleris méritent aussi d'être citées. Parmi les vrais épinards, ceux de M. Van Volxem attestaient certainement de la meilleure culture et peut-être aussi d'un sol approprié, car on sait combien ce produit est tributaire de la nature du fond sur lequel on le cultive.

L'oseille est une de ces plantes qui, pour quelques tempéraments, entre pour ainsi dire dans l'alimentation quotidienne. Nous ne cultivons guère en Belgique que l'oseille anciennement connue, et cependant la culture maraîchère étrangère est en possession de plusieurs plantes, entre autres les oxalis, qui présentent un goût subacide plus délicat que celui de l'oseille proprement dite. M. Penype, de Waerdamme, dans la Flandre occidentale, a fait figurer au salon une collection de cinq variétés d'oseilles qui se faisaient admirer par leur beauté, leur ampleur et leur profusion de feuilles.

Notre pays produit, on le sait assez, de magnifiques asperges qui, dans les deux Flandres surtout, sont passées des jardins dans la grande culture, mais ce qui nous manque encore, ce sont les différentes espèces d'asperges, très-différentes de la nôtre qui croissent dans le midi de l'Europe, l'Espagne, l'Italie et les bords de l'Adriatique. Un autre perfectionnement qu'il serait utile d'introduire dans nos cultures, c'est celui d'obtenir dans toutes les saisons des asperges comestibles : cette plante offre cette possibilité. Nous n'avons pas vu au salon des collections d'asperges différentes : une seule mérite, croyons-nous, d'être citée. C'est un plant d'asperge de près de huit pieds de hauteur accompagné de ses turions à l'état comestible, c'est celui de M. Van Droogenbroeck de Wichelen, dans la Flandre orientale. Il est parfois aussi utile d'indiquer les lacunes dans une exposition que d'en citer les succès, car c'est encourager les cultivateurs à remplir les premières et c'est, pensons-nous, ici l'occasion de le faire.

Depuis longtemps on a préconisé pour la Belgique la culture si facile et si lucrative des choux marins, choux

perpétuels fournissant un mets excellent au milieu de l'hiver et se liant directement avec l'élève des abeilles. Les familles anglaises qui habitent en si grand nombre notre pays, seraient charmées de retrouver une des substances alimentaires des plus agréables de leur pays. Le chou marin, dont nous connaissons cependant de belles et bonnes cultures en Belgique, même aux abords de la capitale, mais trop peu nombreuses, figurait à peine à l'exposition. Nous n'avons vu que ceux envoyés au salon par M. Rampelberg qui devait bien se tenir à la hauteur de ce progrès et qui a rempli sa mission avec honneur.

Il y avait de beaux artichauts sur ces estrades : nous mentionnerons surtout ceux de M. Marouzé de Soignies, de M. De Heen, de Louvain. Nous aurions désiré toutefois y voir figurer les différentes variétés si distinctes de ce légume, qu'on cultive dans plusieurs départements de France, le pays certainement où l'artichaut est arrivé à son apogée de succès. Les cardons rentrent dans la même catégorie que les choux marins : on ne peut pas assez répandre leur culture, car l'usage de ces succulents pétioles doit infailliblement passer de la table du riche sur la table bourgeoise, sur la table du pauvre. Les cardons exposés sous la tente de la cour permettent d'espérer cette généralisation : ces pieds étaient magnifiques et il n'est pas possible de produire, même sous des climats plus heureux, de plus beaux plants. Ces cultures modèles sont celles de M. Van Volxem et de M. Rampelberg.

Il est peu de personnes, sans doute, qui ne soient d'avis que parmi tous les légumes de nos tables, le pois n'occupe le premier rang, même sous le rapport de

l'usage que le peuple pourrait en faire, les années où les récoltes des racines viennent à souffrir ou à manquer. Il est donc bien important que le pays recèle les collections les plus complètes de pois et les meilleurs pois. Or, si nous jugeons des pois exposés, en nous rendant de la salle des légumes dans la salle des céréales, nous ne pouvons hésiter à payer un juste tribut d'éloges à la charmante collection de pois de jardin de M. Hensmans, professeur à l'Université de Gand, et à celle de M. Simonis-Pire, de Liége. Néanmoins, nous ne savons si les visiteurs auront tous remarqué un pois nouveau introduit cette année par la direction du Jardin botanique de Liége, le pois Mammouth qui certainement se place au-dessus du pois ridé de Knight, dont la réputation est justement acquise. De même, le pois de Waterloo, introduit par M. Reul, de Liége, est une des meilleures variétés qui peuvent s'introduire dans nos cultures. La Société agricole de Cruyshautem s'est encore distinguée par sa collection de pois et de haricots.

On compte aujourd'hui, dans quelques jardins de Belgique, bien près de deux cents variétés de haricots, et en présence de la continuité de la maladie des pommes de terre, bon nombre de cultivateurs sont d'avis d'en introduire quelques-unes dans la grande culture, comme font les Anglais, surtout avec les espèces à fleurs écarlates. La collection de haricots du Jardin botanique de Liége, qui en fait de considérables distributions gratuites parmi nos cultivateurs, celle de M. Simonis-Pire sont évidemment des plus complètes et des plus nombreuses, mais un progrès remarquable que nous devons signaler dans ce genre de culture, est celui réalisé par M. Everard Waltzing, d'Arlon, qui, sous l'âpre climat

des Ardennes, est parvenu à obtenir de magnifiques récoltes de haricots. M. Waltzing est un véritable bienfaiteur de l'Ardenne; depuis bien des années il a introduit et cultivé par lui-même, à Arlon, les plantes les plus utiles, les plus variées, les plus dignes de se propager dans son intéressante province.

Les fèves de marais représentées par un seul exposant, pensons-nous, les pois-chiches qu'on ne voit figurer que dans de vastes collections où ce produit semble perdu, les laitues pour lesquelles l'exposition s'ouvre trop tard, les chicorées-endives et les salades n'ont guère répondu à l'appel, alors cependant que notre horticulture maraîchère est en possession de plusieurs variétés renommées dans toute l'Europe. Nous pensons qu'il y a ici méprise de la part d'un grand nombre d'exposants, car nous avons vu figurer dans de vastes collections de légumes divers des salades vraiment remarquables mais qui, perdues au milieu d'objets très-différents, n'étaient distinguées que par peu de personnes. Nous citerons surtout une scarole-mousse. On en voyait deux exemplaires dans le contingent de M. Rampelberg. On cultiverait cette plante, ne fût-ce que pour sa singularité. Les feuilles sont tellement découpées, tellement fines, tellement frisées qu'on dirait d'une mousse de nos bois. La tendreté et le goût de cette salade sont parfaits : nous parlons d'expérience.

Depuis trois ans surtout la culture des radis et des raiforts a fait du progrès dans nos jardins légumiers. Nous sommes aujourd'hui à posséder en toute saison des radis aussi différents d'ampleur, de couleur et de forme, que de goût. Les nouvelles relations avec la Chine d'où cette plante est originaire, permettent à

l'Europe de varier encore ses produits en ce genre. M. Reul, de Liége, avait envoyé de jolis radis, mais les collections de M. Rampelberg et de M. Van Volxem étaient de vrais bouquets où le rose, le pourpre, le violet, le blanc, le gris, le noir, les couleurs striées de ces élégantes racines imitaient les teintes variées d'autant de fleurs.

Chacun sait aujourd'hui de quelle haute valeur jouit la rhubarbe comme plante culinaire, soit qu'on en convertit en tartes les succulents pétioles, soit qu'on les utilise étiolés en guise d'asperges, soit enfin que les boutons des fleurs soient servis comme choux-fleurs. Ces vérités, bannales en Angleterre, n'ont pas pénétré partout, car nous ne savons quelles mains maladroites avaient fait figurer les rhubarbes du salon parmi les plantes médicinales. Ce n'est point la rhubarbe cultivée en Belgique qui a l'honneur d'appartenir à la faculté : sa mission est plus agréable : elle s'adresse au palais, mais non aux entrailles. M. de Bavay avait envoyé au salon une assez jolie collection de rhubarbes, mais il en existe toutefois d'excellentes variétés dans le pays, que nous n'avons pas vu figurer à l'exposition.

Sans tourmenter précisément notre palais comme le fait l'art culinaire des Anglais par des condiments ni très-forts ni très-variés, cependant la culture de ces végétaux divers, comme échalottes, ail, rocambole, ciboule, ciboulette, mérite qu'on s'y livre, pour que ces objets se conservent et s'exportent de même que les piments, tomates, concombres et plantes analogues dont le commerce prépare ce que nous ne saurons nommer qu'en anglais, les *prikles,* idée fort claire, mais expression parfaitement intraduisible. Les condiments

de M. Van Volxem priment entre tous, de même que ceux de M. Rampelberg. Chacun s'arrêtait devant ces grosses aubergines violettes dont les tranches, préparées au gratin, imitent parfaitement le goût de l'esturgeon frais, devant ces aubergines longues, de la même couleur et non moins agréables que leurs congénères; devant ces concombres du Liban, à peau couverte d'étoiles grises et d'un fumet exquis, propres surtout à utiliser avec les viandes blanches; devant ces tomates-avelines, imitant autant de jaunes d'œuf et distinctes par leur goût de noisettes; devant ces collections de tomates-cerises, tomates-poires, tomates-citrons et ces piments longs jaunes, nouvellement introduits de la Chine. Nous signalerons de même les mélongènes-œufs, longs et courts, les uns blancs comme neige, les autres violets, ceux-ci jaunes, ceux-là striés de toutes ces couleurs. Ces nouveautés, ces choses inconnues, neuves dans le pays attiraient tous les regards, et l'on doit savoir gré aux introducteurs de mérite, MM. Rampelberg et Van Volxem, de compléter ainsi notre horticulture nationale.

Si l'exposition était riche en condiments, elle ne l'était guère en champignons. Ici encore, nous retrouvons le nom de M. Van Volxem, qui s'est plu à donner au salon des légumes ses principaux ornements. M. Van Volxem est homme à hériter de la réputation mycétologique qu'a laissée à la Belgique feu M. le baron Joseph Vanderlinden d'Hoogvorst, dont le nom est cité aujourd'hui dans les meilleurs traités de l'art de produire des champignons. La quatrième section du congrès agricole, en publiant le compte rendu de ses séances, devra revenir sur cette intéressante question, en vue de faire

connaître les lumineux renseignements fournis sur cette matière par deux horticulteurs très-compétents en cette culture, MM. Leroi d'Angers, et Vilmorin, de Paris. Selon ces messieurs, la Belgique devrait faire venir de Paris un ouvrier champignonnier expert, qui, par un coup de main approprié, d'après l'expression de M. Vilmorin, peut seul donner aux couches cette qualité indéfinissable de faire pousser les champignons en profusion. Cet enseignement pratique se communiquerait alors à quelques-uns de nos compatriotes dont le talent serait certes utilisé par un grand nombre de nos propriétaires.

Il est incontestable que dans chaque classe d'objets admis à l'exposition les plus grands honneurs sont dus aux exposants qui enrichissent l'institution des plus vastes, des plus nombreuses et des plus diverses collections. Ici encore reparaît l'aristide de la culture maraîchère, M. Charles Rampelberg. Sa collection de légumes variés, exposée sous le n° 407, est un marché maraîcher tout entier. Plusieurs centaines de légumes se trouvaient là réunis et réalisant toutes les formes, toutes les espèces, toutes les variétés de ces plantes bienfaisantes. Leur énumération serait fastidieuse; prenez un catalogue de jardin, et imaginez-vous que ce catalogue soit réalisé dans ses objets, et vous aurez une idée de ce pandemonium de l'art horticole. Puis, concevez que tous les légumes cultivables en Belgique soient représentés par leurs graines et vous serez devant la collection de M. Reul, cultivateur-grainetier de Liége, exposée sous le n° 554. Mais ces collections ne sont pas les seules de l'exposition. M. Louis, jardinier de S. A. le duc d'Arenberg, doit être cité de même avec honneur

pour les nombreuses espèces exposées en nature, puis M. Janssens de Schaerbeék, qui a rempli une partie des étagères d'un jardin à peu près complet. Deux autres collections ont vivement attiré notre attention, car MM. Rampelberg, Van Volxem, Louis, Reul et Janssens cultivent d'excellents terrains; y produire de bons légumes est sans doute un acte très-méritoire; mais, ne doit-on pas des éloges justement mérités à ceux qui font progresser l'utile culture maraîchère dans nos provinces les plus ingrates par le sol et le climat. Assurément, c'est là un mérite qu'il est de toute justice de mentionner tout particulièrement. Aussi avons-nous vu avec le plus vif intérêt les collections de M. Schwartz et de M. Waltzing d'Arlon. Dans celle de M. Schwartz, il y avait une profusion de plantes odorantes. La province de Luxembourg, avec ses montagnes et sa végétation subalpines, conviendrait admirablement à la culture des plantes suisses propres à l'art du pharmacien et du parfumeur, à l'industrie des eaux et liqueurs distillées, à la préparation des essences et des parfums. Dans la collection de M. Waltzing, les choux, les carottes, les rutabagas, surtout les violets de Laings, les choux-fleurs, les haricots, les pois, les condiments et bien d'autres objets attestent le plus utile et le plus lucratif progrès. Avec le gibier des Ardennes, le jardin maraîcher de M. Waltzing et un bon cuisinier français, on pourra désormais dîner à Arlon, tout aussi bien, si pas mieux, qu'à Paris.

Nous n'avons rien dit des légumes nouveaux qui devaient rentrer dans le contingent de cette salle, mais soit défaut de place, soit le désir de la commission directrice de mettre en regard nos vieilles pommes de terre

avec les plantes tuberculifères nouvellement introduites, en vue de posséder dans le pays au moins des succédanées partielles de la précieuse solanée du Pérou, ces plantes tuberculifères figuraient, partie dans le salon consacré aux cultures racines, partie dans les salles de l'étage destinées à recevoir plus particulièrement les produits agricoles. Nous en parlerons en rendant compte de ces salons.

Cependant, avant de quitter la salle des légumes, deux magnifiques végétations ont frappé nos regards. L'une est un *caladium macrorhizon*, autrement dit arum à grosses racines. Cette plante a été exposée par M. Maskens, de Bruxelles. Dans l'idée que toute plante tuberculifère ou à grosses racines remplies de fécule, provenant de pays intertropicaux pouvait remplacer la pomme de terre, des agents diplomatiques ou consulaires, imitant en cela le bienfaisant exemple de l'ambassadeur de Charles-Quint à la cour ottomane, notre célèbre Auger de Busbeck, ont dans les meilleures intentions envoyé en Belgique des racines reproductives de plusieurs plantes alimentaires. Ce caladium et plusieurs de ses congénères étaient du nombre et c'est ainsi que ce caladium à grosses racines nous est venu de Guatemala. Malheureusement ces plantes et celle-ci entre autres sort des serres, mêmes chaudes. La bonne intention n'a donc pas ressorti tous ses effets. Il n'en est pas de même du gigantesque végétal, aux immenses feuilles en parasol qui terminait l'estrade du milieu de la salle, nous voulons parler du *Gunnera scabra*, exposé par M. Legrelle-d'Hanis, d'Anvers, et devant lequel la foule s'arrêtait dans des sentiments de la plus vive curiosité. Cet exemplaire était magnifique ; on en retrouvait d'ail-

leurs d'autres tout aussi vastes, mais moins pittoresques, dans la première cour d'abord, au milieu de la collection de M. de Craen, et puis dans la seconde, sous le numéro 450 exposé par M. Van Houtte.

Le *Gunnera* de M. Legrelle-d'Hanis, outre ses pétioles épineux de la grosseur d'un avant-bras d'enfant, et ses limbes de feuilles pouvant servir de parapluie, offrait encore un énorme pompon d'un pied et demi de long, tout couvert de mamelons, et sur ces mamelons une infinité de petites perles oranges où les botanistes retrouvent les fruits de cette singulière plante, puis à la réunion des feuilles pousse un énorme chou rose, hétéroclite ramassis de formes diverses qui rappellent à la fois la végétation du pas d'âne à chapeau, du chou frisé, de la rhubarbe et de l'ananas. Il ne faudrait que cette plante seule pour prouver que l'exposition est une institution utile à l'instruction du peuple. Or, cet étrange végétal est peut-être destiné à jouer un grand rôle dans le monde. Ses racines sont tinctoriales, ses pétioles se mangent comme ceux de la rhubarbe, son choux est délicieux et l'on dit même que son pompon peut se confire comme les tiges d'angéliques. Voilà bien des propriétés réunies : aussi ce n'est pas avec étonnement, mais avec satisfaction que nous avons appris la mesure louable que venait de prendre son propriétaire, M. Legrelle-d'Hanis, celle de multiplier par milliers de pieds ce *Gunnera* dont il va essayer les cultures en grand dans les terres sablonneuses dés environs d'Anvers. Honneur à cet homme utile, car c'est ainsi que se sont conduits De L'Obel, qui nous donna le chou marin; Tradeskin, qui multiplia la betterave; Antoine Verhulst, notre Parmentier à nous Belges, le grand propa-

gateur flamand au XVIIIe siècle de l'indispensable pomme de terre! Puisse M. Legrelle réussir dans ses louables efforts !

SEPTIÈME PARTIE.

Nous sommes dans la salle des récoltes-racines ou pour parler plus exactement dans une des salles consacrées à l'exhibition de ces cultures importantes, une des bases essentielles de la grande culture populaire. L'avenir, le progrès de notre agriculture, sont décidément liées à l'amélioration, à la propagation de ces sources fécondes de l'alimentation du bétail et l'exposition des magnifiques animaux domestiques qui ont, avec tant d'honneur, figuré à l'esplanade de la porte de Namur, se rattache d'une manière directe au contingent, si digne d'examen, du dixième salon et de sa succursale que l'exiguité du local a fait placer au rez-de-chaussée. Les Flandres surtout, d'où le plus beau bétail nous est arrivé, et qui, par les cultures et le climat, par des races longtemps nationalisées et améliorées en lieux et places, sont en position de voir leurs têtes primées et couronnées ; les Flandres devaient voir avec bonheur ces innombrables démonstrations pratiques de la culture des racines. Aussi, cette salle était-elle placée sous le patronage du comte de Flandres dont le buste dominait cette longue galerie. Autour de lui, que de noms illustres conviaient à l'émulation nos cultivateurs contemporains. Parmentier figurait au-dessus de la porte de sortie, c'est qu'en effet, pour nous Belges, Parmentier n'est pas le

nom qui doit se placer le premier dans l'histoire de cette révolution immense accomplie par la pomme de terre dans la culture du sol, dans l'alimentation générale et dans les arts industriels. Parmentier avait sept ans que les Belges déjà mangeaient en profusion le tubercule indispensable aujourd'hui. Toute l'histoire de la bienfaisante solanée américaine brille en lettres d'or dans le dixième salon. Nous y trouvons son premier propagateur au XVe siècle, Philippe de Sivry, gouverneur de Mons; le chanoine Van Sterrebeck qui la conserve comme une plante de jardin, rôle modeste mais providentiel, rempli par elle durant la presque totalité du Xe siècle; Antoine Verhulst, qui en 1740 déversait des sacs de pommes de terre sur les marchés de Bruges, en fourrait des tubercules dans les poches des cultivateurs et les engageait par ses chaudes paroles et son incessant exemple, à les cultiver partout. Antoine Verhulst, ce nom du pays, voilà notre Parmentier, et, on l'a prouvé aujourd'hui, les preuves inaliénables de l'histoire à la main, Parmentier a, sans aucun doute, doté la France de pommes de terre qui descendaient en génération directe de nos pommes de terre belges, grâce à l'amour de Mlle Morin, de Francfort, chez les parents de laquelle le célèbre pharmacien de l'armée française était logé. A côté de ces noms figuraient ceux de l'amiral Raleigh, le courtisan du temps d'Elisabeth, qui rapporta les pommes de terre de Virginie, importée par l'abbé Clarke aux environs de Nieuport; de Van Baveghem qui étudia avec tant de succès la maladie nommée la frisolée qui faillit à la fin du siècle dernier, anéantir cette récolte si précieuse du pain du pauvre.

Dans cette même salle, le souvenir se reporte encore

vers Delporte, le grand propagateur des pommes de terre en Alsace, en Lorraine et sur toute la lisière de nos frontières françaises, de Lanckman qui le premier donna l'exemple dans la Flandre orientale de l'utile renovation de nos anciennes souches par des souches importées d'Angleterre, et surtout de ce martyr de l'agriculture, de d'Hondt-d'Arcy, cet homme d'expérience et de faits auquel le rouissage du lin, la culture en ligne, l'emploi des engrais alors encore inconnus, la culture rationnelle des pommes de terre et des racines doivent les plus utiles perfectionnements, dans notre pays, et qui, emporté par son amour du bien, payant de sa personne, allant de commune en commune pour démontrer lui-même la vérité de ses convictions, succomba à la tâche, dans la fleur de sa vie. Voilà les noms qui revivaient dans ce salon. Ces souvenirs font honneur à la Belgique: une exposition nationale avait pour mission de livrer ces titres d'une noblesse incontestable à ceux qui sont appelés à la perpétuer.

La disposition générale du salon rappelle celle du salon des légumes. Douze corbeilles en bois rustique, remplies de plantes d'agrément, détruisent la sévérité monotone des racines : elles appartiennent toutes à Madame Ve Gillot, ainsi que les dix paniers ornés également de fleurs qui sont placés sur l'estrade du milieu. Le buste du comte de Flandres est entouré de superbes cycadées exotiques, sources d'une fécule excellente, que le commerce d'Anvers nous enverrait au besoin, les années où la fécule indigène viendrait à manquer dans ces bienfaisantes racines de nos cultures annuelles. Comme ornement de ce prosaïque mais intéressant salon, se distinguait entre tous une pyramide de vases

superposés en forme de tour, haute de près de trois mètres et couverte de fleurs et de plantes exotiques de toute espèce. La base formait une cage, des poissons y trouvaient une eau salutaire, et à un instant donné, le doigt pressant une détente, toute la montagne de verdure était arrosée par une profusion de jets d'eau scintillants dans cette masse de feuilles et de fleurs. La végétation n'était pas simplement déposée dans cette succession de vases, elle y était cultivée à demeure, de sorte que chacun peut, pendant toute l'année, en réaliser de semblables, ici dans les jardins, là dans les salons, selon la fantaisie du maître. Cette charmante combinaison qui eut les honneurs de la popularité, les jours où l'exposition était ouverte, est de l'invention et de la confection de Mr. Joseph Van Hoorde, jardinier en chef du jardin botanique de Malines. On voit bien que Malines est toujours protégée par l'ombre tutélaire de Dodoëns. Dodoëns règne à Malines, comme Rubens à Anvers et les génies laissent après eux les traces perpétuelles de leur influence.

Dans cette salle figuraient donc les pommes de terre produites en grandes cultures, c'est-à-dire que l'étendue cultivée devait être de 15 ares au moins pour les espèces ou variétés connues, de 2 ares pour les espèces ou variétés nouvelles. On conçoit facilement de quelle importance est aujourd'hui la comparaison des tubercules, alors que quatre années d'un fléau constant ont prouvé que certaines variétés sont plus frappées que d'autres. Ceci se rattache à l'histoire même de l'introduction de la pomme de terre. La figure de la seconde génération de la pomme de terre à l'époque de son introduction en Belgique, est connue. De l'Escluse la dessina et elle

parut en 1600 dans son grand ouvrage publié à Anvers; le dessin lui-même fait à la plume et conservé aujourd'hui à l'université de Leyde où notre grand botaniste mourut comme professeur, est de 1584. Or, cette première pomme de terre est une bleue ronde. Le tubercule primitif du Pérou est aussi d'un bleu très-foncé. A mesure que les cultures se répandirent, la couleur bleue des fleurs et des tubercules se changea en rouge et de là passa au rose, au lilas et définitivement au blanc. Les pommes de terre blanches sont donc les plus éloignées du type primitif, et, chose remarquable! quatre années d'observations s'accordent sur ce point, que les pommes de terre blanches, produits de l'art et non produits directs de la nature, sont précisément celles qui résistent le mieux au fléau destructeur. C'est au point que dans beaucoup de nos communes on renonce absolument aux pommes de terre bleues. Les blanches ont donc le droit le plus incontestable à la sollicitude du cultivateur. Or, on ne pouvait pas voir de plus belles pommes de terre blanches que celles exposées par M. Siraux, directeur du parc de Mgr le duc d'Aremberg au Petit-Enghien. Le poids, la finesse des pelures, les formes des yeux, la prééminence du système cortical, siége d'une fécule plus riche, et l'apparence d'une fécondité remarquable, au moins à en juger par les produits, étaient autant de qualités qui attiraient vivement l'attention des visiteurs sur les pommes de terre de M. Siraux.

Naguère, les pommes de terre des plaines l'emportaient sur celles des montagnes pour le volume, le poids, la quantité de substance nutritive. Quelques variétés recherchées des gourmets, étaient seules des enfants de mon-

tagne. On se rappelle encore la variété de Rohan donnant des tubercules de la grosseur d'une tête d'homme quand dans une terre grasse et meuble, la fane se maintenait par des perches comme les dahlias et les houblons. Aujourd'hui, tout cela est bien changé; les plaines sont décimées par le fléau annuel, les montagnes offrent une résistance heureuse au principe de destruction. De là, il arrive que les cultures des contrées montagneuses, du plateau élevé des Ardennes, par exemple, l'emportent par leurs produits. N'abusons pas du mot de Dieu, mais n'y aurait-il rien de providentiel dans cette grande leçon donnée à l'agriculture qui se reposait trop confiante dans ses habitudes acquises, alors que l'intelligence et le travail de l'homme sont appelés à ne se reposer jamais. Les Ardennes ne seront-elles pas pour la Belgique si populeuse, une sorte de terre promise, qui déversera un jour sur nos plaines partagées en petites cultures un torrent de substances alimentaires? qui peut scruter ces mystères de l'avenir? Mais, cette réflexion venait spontanément à l'esprit du visiteur, devant ces magnifiques pommes de terre blanches réalisant deux variétés de forme, les rondes et les longues, envoyées au salon par MM. Le Docte et Crespel, cultivant à Messain un territoire nouvellement conquis sur la bruyère stérile naguère, aujourd'hui aussi féconde qu'une bonne terre des Flandres.

Puis venaient une innombrable quantité d'autres pommes de terre blanches, parmi lesquelles nous devons nous borner, faute d'espace et de temps, de mentionner les neuf semaines de M. Hubert Geerts de Lessines. Seulement remarquons que d'après l'avis d'une autorité très-respectable en ces matières, de M. De Fays du Mon-

ceau qui, l'année dernière, avait remporté la médaille d'or pour une magnifique collection de pommes de terre parfaitement classée, sous cette seule dénomination de la variété dite *neuf semaines,* plus de trente sous-variétés très-distinctes sont aujourd'hui confondues. On a demandé la formation d'un comité de classification pour les fruits; nous pensons que si une nomenclature raisonnée est indispensable quelque part, c'est à coup sûr dans la détermination des pommes de terre où sauf quelques exceptions, il y a un déluge de confusions, de synonymies, une vraie tour de Babel qui attend encore son législateur pour la langue et pour l'idée. S'il nous était permis d'émettre un avis sur cette matière, nous voudrions que l'exposition amenât un de ces résultats de l'imprévu : on prendrait la collection la mieux nommée de l'avis d'hommes compétents; cette collection serait moulée en cire, elle appartiendrait au Musée agricole et horticole à fonder par l'État, et les types classés et nommés d'après les principes de la nomenclature linnéenne serviraient de points de repère pour mettre enfin d'accord ces innombrables et inconcevables dénominations qui aujourd'hui varient de localité à localité, d'exposant à exposant, d'année à année.

Les pommes de terre bleues, malgré la difficulté de les obtenir aujourd'hui saines et abondantes, avaient cependant des représentants à l'exposition. On remarquait surtout les pommes de terre bleues d'Heusden, dans la Flandre orientale, exposées par M. Ivon Vercauteren, celles de M. Siraux, de M. Geerts et quelques autres.

Les pommes de terre grises ont eu et ont encore, pour les Flandres surtout, une importance réelle en vue de la nourriture du bétail. Une variété, jardinière dans

certaines localités, de grande culture dans les Ardennes et ailleurs, la tournaisienne dite *père*, exposée par M. De Fays du Monceau, était remarquée par quelques visiteurs; mais cette variété a été frappée dans plusieurs cantons au point de disparaître complétement et ce au grand regret des exploitants. Parmi les grises, l'appréciateur s'arrêtait devant les beaux tubercules exposés par M. Denduyver, d'Eerneghem, dans la Flandre occidentale. Nous en passons et de fort recommandables.

Parmi les pommes de terre rouges et roses, une variété d'une immense importance attirait la plus vive attention des connaisseurs. C'est une pomme de terre encore très-peu connue, classée dans les longues roses, les yeux peu enfoncés, d'une pellicule fine, d'un goût parfait, et d'une fécondité telle qu'elle rend dix ou douze pour un. Cultivée depuis six ans par son introducteur, elle existait donc chez nous en 1845, lors de la première apparition de la maladie, et depuis elle y a résisté toutes les années. Sa patrie est l'Islande, que son isolement au milieu de l'océan, son climat marin et son atmosphère chargée de particules salines, ont protégée jusqu'à présent du fléau. C'est donc là un fait mémorable pour l'exposition agricole, que la connaissance d'une pomme de terre inattaquée, nous ne disons pas inattaquable, excellente de goût et de production. Ce produit exceptionnel, nommé la *longue d'Islande*, est dû à M. De Fays du Monceau, dont le zèle bien connu, propage avec la plus généreuse et la plus louable libéralité, toutes les productions qu'il croit utiles à son pays.

Il était d'autant plus difficile de se faire remarquer par une pomme de terre rouge que les tubercules de

cette couleur abondaient à l'exposition. C'est dans cette teinte qu'on comptait des centaines de sous-variétés. Celles de M. Bilande de Liernu, province de Namur, consistant en une série très-méritoire, de M. Wets de Saint-Josse-ten-Noode, près de Bruxelles, de M. Benoit de Saint-Hubert, etc., réalisaient de vastes collections sur lesquelles on ne peut assez attirer l'attention du pays.

Les pommes de terre variées étaient également des plus nombreuses, et parmi elles les marbrées ne doivent pas se soustraire à l'examen quand on étudie, comme elle le mérite, la maladie. Ici, se distinguent M. Pierre Joseph Marck de Polleur, province de Liége, M. Van Volxem, qui avait exposé douze variétés essentiellement recommandables, M. Broze, de Namur, etc.

Ce n'est pas tout que de préconiser, guidé par l'expérience, les pommes de terre blanches connues les moins sujettes à pâtir du mal, mais on l'a bien vérifié depuis quatre ans, les pommes de terre hâtives échappent au fléau par le fait seul de cette précocité. On ne peut savoir à l'exposition si les variétés sont hâtives ou non. Notre rôle de visiteur appréciant seulement les produits à l'œil, un peu par l'odorat, et aucunement par le goût, et tout aussi peu par les détails de culture, on concevra que notre jugement doit, dans plusieurs parties, être fort incomplet. Cependant une partie du catalogue nous met sur la voie pour remarquer certaines collections qui sont indiquées comme très-hâtives. Dans cette catégorie nous signalons, car c'est justice, la collection de M. De Lathauwer de Waerschoot, celle de M. Auguste Benoit de Saint-Hubert (Luxembourg), collection formée de ces pommes de terre longues, les

seules admissibles dans nos provinces wallonnes, sur les bonnes tables, et qui se distinguaient ici par des variétés remarquables de beauté; de M. Schoutteeten de Heyst (Flandre occidentale) et quelques autres.

On avait beaucoup espéré des semis. Malheureusement l'expérience a prouvé que le semis ne préserve pas les produits obtenus parfois non sans patience ni labeurs, mais la maladie de 1845 a détruit bien des utopies, des prévisions arbitraires, des assertions sans fondement. Néanmoins, M. Berrens de Battice a exposé une collection de semis en vue de restaurer la race bleue, M. Louis de Mulder de Vleerzele (Flandre orientale) a envoyé de même une collection qui, au mérite intrinsèque des produits, joint celui d'une culture faite en grand. Nous ne pouvons nous dissimuler cependant que la confiance dans ce mode de s'opposer aux influences du fléau ne soit singulièrement diminuée par les nombreux mécomptes dont nous sommes témoins tous les jours. Nous connaissons un cultivateur des plus soigneux, il avait semé et beaucoup semé, graines du pays et graines de l'étranger, le soin le plus assidu avait présidé à ses opérations, mais les jeunes semis plantés en plein champ ont été anéantis et complétement, comme s'il se fût agi de nos vieilles variétés. Décidément la couleur des variétés et leur précocité sont les deux seuls éléments de sauvetage qui nous restent.

Dans la position où se trouve la Belgique agricole, il est de notoriété publique que le tubercule du Pérou est une production indispensable à nos populations, la question des succédanées pour l'homme est presque une futilité, un rêve irréalisable; cette question au contraire est immense pour le bétail. Devant ces faits, on conçoit

que l'autorité ait appelé par des promesses de décerner des médailles d'or, de vermeil, d'argent et de bronze, les exposants à rivaliser dans les concours pour conserver dans le pays les collections les plus complètes de pommes de terre. Là, en effet, semble se concentrer l'espoir de l'avenir, surtout alors que quelques esprits par ce grain d'espérance qui n'abandonne guère les vaincus, *spes victis,* se plaisent à ne voir dans le fléau de 1845 qu'une action momentanée. D'immenses collections de pommes de terre cultivées sur une étendue de deux ares au moins, se trouvaient au salon. M. Lison de Louvain, a envoyé au moins soixante variétés de grande culture, M. Lejeune (Ferdinand, de Guirsch dans le Luxembourg), a montré une collection de variétés hâtives d'automne, toutes gagnées de jets et formée de 18 variétés, M. Louis Verschaeve d'Ypres a laissé voir la sienne où 14 variétés se le disputaient en qualités, M. Cans d'Alost étalait, le catalogue dit vingt, nous disons vingt-sept variétés, où il y avait des semis de juillet 1847 et d'avril de cette année, M. De Melin, de Forest, faisait apprécier une collection dont les échantillons peuvent être cités comme des modèles de tubercules, M. Van Schevensteen de Merxem, province d'Anvers, classait vingt-cinq variétés d'après les dénominations flamandes en usage dans sa localité. Ainsi les provinces du Luxembourg, d'Anvers, du Brabant et des Flandres ont du moins la certitude de posséder sur leur territoire les réunions les plus avantageuses d'un produit que rien, selon nous, ne pourra remplacer jamais.

Sur les estrades latérales de cette longue salle étaient rangés comme autant de combattants contre l'extension

de l'altière canne à sucre, ces betteraves rouges et blanches qui commirent l'excessive maladresse d'attendre le règne de l'empire pour se faire presser et cristalliser en beaux pains de sucre. Que de discussions, celles-ci entre chimistes et agriculteurs, celles-là entre législateurs et négociants, revivaient là sur ces modestes étagères! C'est un poème épique agricole que l'histoire de la betterave, nous espérons bien qu'un jour quelque agronome instruit nous donnera toutes les péripéties de cette ardente révolution, introduite dans l'exploitation des terres, grâce à ce pivot arraché naguère par les mains d'un Belge sur les bords du Tage. Aujourd'hui, constatons que la foule s'arrêtait haletante et les yeux levés, sur une série de betteraves blanches exposées par M. Meelaerts de Saint-Trond qui, arrachées de la terre, avaient produit en quatre jours et six heures après l'extraction, de beaux et blancs pains de sucre. Jeter la betterave dans l'appareil, la réduire en pâte, décomposer ses tissus, en soustraire la matière saccharine, l'isoler, la purifier, la cristalliser, la mouler, la livrer enfin sous la forme où s'en fait la consommation, et tout cela sans voir ni air ni soleil, comme l'enfant d'un ténébreux mystère, voilà une de ces merveilles dont l'industrie agricole la plus importante de Belgique donne l'exemple à quelques lieues de la capitale et qui cependant est ignorée de tant de nos compatriotes. L'exposition a dû être pour M. Meelaerts la source de bien des félicitations.

S'il faut juger de la bonté des choses par leur volume, nous ne pouvons nous dispenser de citer les énormes betteraves sucrières, de la grosseur d'une pièce de quarante-huit, que M. Leclercq de Grivegnée

avait expédiés au salon et qui paraissaient aux yeux des visiteurs de vrais monstres, enfants de Cybèle et de l'engrais perfectionné. Puis venaient des colonnes de betteraves plus courtes, mais plus grosses de M. le baron de Heusch, de Cortessem, auquel on doit d'heureux perfectionnements dans la province si éminemment agricole du Limbourg, plus une énorme série de ces pivots, plus doucereux dans leur pâte que dans leur forme, et appartenant à un grand nombre d'exposants.

La betterave, considérée comme alimentation du bétail, fournit un contingent non moins considérable au salon. On sait quels changements radicaux s'introduisent dans les cultures du moment que la betterave prend assiette dans l'assolement. Le labour profond, le sarclage et le nettoyage des terres, l'élève du bétail, la production des engrais, une richesse considérable déversée sur toute l'exploitation, voilà quelques-uns seulement de ces résultats heureux. Aussi, hâtons-nous de le dire, honneur à ceux qui démontrent par des faits qu'une plume à images nommerait assommants, tant ces pivots imitent des massues d'Hercule, que la betterave se cultive avec succès jusque sur ces hauteurs de l'Ardenne, que des esprits si maladroits continuent de regarder comme une terre maudite; honneur à ces hommes de persévérance et de labeur qui ont fait palper des yeux et des mains ces racines gigantesques, provenant des plateaux des hautes Fagnes! M. Crespel a droit à tous nos hommages devant de si beaux produits. MM. De Fays du Monceau et Ghesquière de St.-Trond ont également exposé des betteraves propres à l'alimentation du bétail de la plus belle venue.

Outre les pivots individuellement, les collections de betteraves diverses étaient encore une des parties les plus complètes de l'exposition. Chaque variété devait être cultivée sur une étendue de deux ares au moins. La collection de M. Lorio, de Liége, formée de sept variétés, se distinguait entre toutes, de même que celle de M. Van Volxem, qui atteste une excellente culture. M. Molinet, de Laeken, avait envoyé au salon une collection de betteraves de fantaisie, comme il les appelle, de betteraves d'ornement et de betteraves n'ayant enfin que le seul but de nourrir les bêtes.

Les plantes nouvelles ont certes le droit d'exercer un intérêt tout spécial surtout quand il s'agit de végétaux à tubercules. On s'imagine si facilement que l'inconnu peut nous réserver une véritable succédanée de la pomme de terre que toutes les plantes portant des tubercules sont examinées aujourd'hui avec un soin intéressé. Il y a un an, un de nos agronomes publicistes attira l'attention des introducteurs et de l'autorité sur une portulacée de Quito cultivée en grand pour la production des tubercules.

M. De Jonghe de Bruxelles a l'honneur d'avoir le premier réalisé ce vœu par une belle et bonne culture de l'olloco, faite pour la première fois sans doute sur le continent dans un jardin de la capitale de Belgique. L'*olloco*, appelé par les uns *olluco*, par les autres *ullucus*, offrait à l'exposition une forme pittoresque. Des centaines de tiges roses et jaunâtres sortaient d'un collet commun, recouvraient la terre d'une grande rosace, puis les sommets des tiges se relevaient avec grâce ; de jolies feuilles en forme de reins alternaient sur ces tigelles presque transparentes. Aux racines pen-

daient une infinité de tubercules, et d'autres se trouvaient exposés dans une tasse au pied de la plante-mère. Ces tubercules, malheureusement, n'étaient pas mûrs, ils n'avaient pas leur goût définitif. La prudence exige donc de suspendre tout jugement complet, mais il est bien pardonnable de ne pas connaître dans son entier la culture parfaite d'un X ou d'un Y de l'horticulture maraîchère. Les jardiniers ne sont pas sorciers et n'allons pas décourager ces hommes utiles en condamnant d'avance un produit recélant peut-être un avenir des plus heureux.

Nous espérons au contraire que M. de Jonghe persévérera dans ses tentatives, et qu'un jour ses compatriotes lui rendront la justice, s'il y a lieu, que de Sivry, de l'Escluse et Verhulst ont obtenu pour l'introduction, la publicité et la propagation de la pomme de terre. Sans anticiper sur le jugement de la postérité, Dieu nous en garde! n'oublions pas que la France reconnaissante a fait élever à la mémoire de Parmentier, dans sa ville natale, une statue commémorative. Ce fut cependant un tubercule qui donna à cet homme utile son immense illustration.

Publié du 30 septembre au 18 octobre 1848.

HUITIÈME PARTIE (1).

Il y a des hommes sur qui le bonheur ou la renom-

(1) Cette huitième partie est restée inédite jusqu'à la présente publication : elle complétera la revue de la partie horticole de l'exposition de 1848. L'exposition horticole avait été attaquée par des journaux : c'est ce qui explique le préambule de l'article.

mée d'autrui pèsent comme un affreux cauchemar. L'attention que nous avons donnée à la partie horticole de l'exposition leur fait mal. Pauvres gens! vous avez donc bien peur de quelques fleurs, votre imagination ne s'abreuve donc jamais au parfum d'un bouquet, vous ne rêvez donc dans aucune de vos nuits aux scènes majestueuses de la vie des tropiques? Votre monde se borne à quelques hectares de terre, et peut-être à beaucoup moins, péniblement labourés et semés tant bien que mal, mais quant à ces semences, vous ne vous inquiétez pas d'où elles sont venues ni à vous ni à vos aïeux! Esprits étourdis, consciences étroites, vous vous écriez que l'horticulture est du luxe et qu'on peut s'en passer! Oui, vous faites bien, conservez le badigeon et la grosse brosse du peintre en bâtiment, c'est en cela que pour vous réside l'art de la peinture : Rubens et Van Dyck sont des gâte-métiers, ils ne nous ont donné que des toiles de luxe, et le luxe vous l'avez en horreur, en y comprenant les jardins, les serres, les bosquets, les fleurs, et sans doute aussi ceux qui les cultivent. On voit bien que le livre des traditions vous est fermé et que vous n'êtes pas des ingrats, car vous ne savez ni comment ni par quoi vous vivez, mais vous êtes simplement de ceux dont Salomon disait quelque part : *quomodo nix æstate et pluviæ in messe, sic indecens est stulto gloria!* Vous nous permettrez de laisser cette pensée dans son texte primitif et de passer outre, absolument comme si l'horticulture et l'agriculture s'entendaient à merveille, comme si elles étaient deux sœurs de cette fiction et de cette réalité qu'on appelle la patrie et qui n'en est que d'autant plus aimée.

Nous voici donc dans une bien petite salle, dans la

plus petite de l'exposition, entre le salon des racines alimentaires et la dernière place du rez-de-chaussée. Un écusson nous livre ici le souvenir de Commelin qui décrivit dans des ouvrages de luxe, il faut bien le dire, les richesses végétales que la république de Hollande amenait de ses colonies. Voilà cependant des républicains qui s'adonnaient à des cultures de luxe, et, par parenthèse, faisaient comme nous, c'est-à-dire qu'ils en vendaient les produits aux princes de l'Europe et au poids de l'or. Vis-à-vis de Commelin, nous voyons briller Haller, le plus grand génie de son temps, et qui apparemment, parce qu'il savait penser, savait aussi aimer les fleurs. Sur l'estrade, notre attention repose sur une statue de Dodoëns, due au ciseau de M. Tuerlinckx, de Malines. Dodoëns était un père de la botanique, une des grandes figures de ce XVIe siècle si fécond en célébrités. Les médecins ont élevé à la gloire de Vésale la statue de la place des Barricades, les botanistes et les horticulteurs du pays, aidés par les habitants de la ville de Malines, se proposent de même d'élever à la gloire de Dodoëns sa statue dans sa ville natale. L'exposition a fourni à M. Tuerlinckx une première occasion de montrer son œuvre à ceux qui sont le plus intéressés à la posséder. Le savant porte le costume de professeur de l'université de Leyde. A ses pieds gît un grand soleil, plante du Pérou, que le premier il fit connaître et qui devient, à l'heure qu'il est, une plante agricole de grande ressource. Son regard s'arrête sur la clochette de Marie, petite campanule que Dodoëns semblait aimer beaucoup, car le seul portrait original qu'on possède de lui, une méchante gravure en bois, le représente aussi cette campanule à la main. Une gerbe de fleurs variées, placée

sous le bras gauche, indique que l'auteur du gigantesque *Cruydtboek* venait de prendre les fleurs de son jardin pour en expliquer l'histoire et les usages devant son auditoire. L'œuvre de M. Tuerlinckx est sévère et convenable.

On pouvait se plaindre que cette salle était un peu obscure, mais que d'étoiles y brillaient cependant! de ces étoiles terrestres qu'un rayon de lumière fait éclore dans les chaudes régions du monde. On ne risque pas sa vie à cultiver ses blés et à engraisser ses bœufs, mais franchir les mers, pénétrer dans les forêts vierges, affronter la fureur des animaux, des fièvres pestilentielles, risquer cent fois de se rompre les os pour posséder quelque plante encore inconnue, de luxe aujourd'hui, d'utilité demain, voilà cependant ce qu'ont fait dix de nos compatriotes pour maintenir la Belgique horticole à la hauteur de ses succès. Cette petite salle rappelait un de ces nobles souvenirs. Elle contenait les plantes nouvelles introduites par M. Linden, de Luxembourg, qui parcourut, de 1841 à 1844, une grande partie de l'Amérique pour en amener des plantes nouvelles. Nous ne pouvons pas citer ici toutes ces plantes, l'espace nous manque. Disons cependant à l'honneur de M. Linden que lorsque le Roi et la Reine visitèrent le salon, LL. MM. remarquèrent une orchidée d'un genre tout nouveau qui se trouvait dans cette collection. Le Roi est botaniste, chacun le sait, il connaît toutes les richesses féériques de ce jardin de Kew, où sa nièce, la Reine Victoria, fait rassembler les plus belles plantes du monde, et cependant le Roi rendait une justice bien méritée à l'élégante orchidée de M. Linden. La gravure et la description analytique peuvent seuls donner une idée de la

finesse d'organisation et de la bizarre élégance de cette enfant des sombres forêts de Chinacota dans la Nouvelle-Grenade. Un *alloplectus speciosus* aux fleurs barbues et couleur lie de vin, un *pourretia* à fleurs bleues aujourd'hui et rouges demain, un *oncidium* aux corolles de la plus éclatante blancheur parsemées de macules d'un pourpre royal, et bien d'autres raretés encore figurent dans cette collection de haut prix. La foule s'arrêtait devant deux plantes dont les feuilles, d'un tissu de soie, d'un vert sombre, étaient peintes les uns d'un double liséré blanc, les autres d'un double liséré rose longeant les nervures disposées en barbe de plume. Ces deux maranta, provenant des versants tempérés de la cordilière de Venezuela, sont, comme les autres plantes de M. Linden, des introductions de 1848. La collection de cet honorable horticulteur, envoyée à l'exposition, représentait une grande valeur. Il faut tenir compte de cette circonstance aux exposants, car une nuit froide, un accident imprévu pouvait les priver ainsi d'un capital important, tandis que celui qui expose une gerbe de céréales ou une botte de foin ne livre certes pas un enjeu considérable aux chances d'un jugement. Les ennemis de l'horticulture devraient au moins se rappeler que l'exposition a été honorée d'une entière et pleine confiance de la part de ceux qui pouvaient perdre beaucoup en contribuant à ses succès.

Nous arrivons à la dernière salle du rez-de-chaussée. Les écussons nous apprennent dans chaque salon à quel genre d'objets ils sont destinés. Ici nous trouvons les souvenirs de Césalpin d'Arezzo, l'inventeur des méthodes de classification fondées sur les organes de la fructification : Tournefort, l'illustre prédéceur des

Jussieu et qui classait les plantes par leur corolle, Bauhin et Willdenow, grands descripteurs d'espèces, Bonpland, le malheureux ami de Humbold, que le docteur Francia tint si longtemps en captivité, et nos trois illustrations belges, Van den Spiegel, de Bruxelles, mort en 1625, professeur de botanique à Padoue, De Laet de Looz, qui nous fit connaître les productions naturelles du Brésil, et Gaëde, fondateur de l'ancien jardin botanique de Liége et savant naturaliste. Ce salon est consacré, en effet, aux spécialités les plus intéressantes de l'horticulture de luxe. Quand la famille royale et la cour arrivèrent dans ce salon, j'eus l'honneur de présenter à LL. MM. la plus belle et la plus élégante des fleurs qui jamais se soit vue à une exposition : c'est le *myanthus fimbriatus* de M. Legrelle-d'Hanis, dont la végétation était luxueuse. Un long épi de fleurs, chacune ressemblant à un papillon d'émeraude dont les ailes seraient ornées de franges déliées, et cet épi, exhalant un indicible parfum vanillé, voilà quelques paroles bien incomplètes pour donner une idée de cette merveille : nous espérons bien que l'iconographie s'emparera de cette plante et que son portrait dès ce moment est déjà fait. Le Roi exprimait devant ce myanthus l'admiration raisonnée d'un savant botaniste. La collection d'orchidées de M. Legrelle-d'Hanis, riche surtout en stanhopea, celle de MM. Heyndericx et Alexandre Verschaffelt renfermaient encore des plantes du plus haut mérite. Le *cattleya conophora*, de M. Verschaffelt, est une plante nouvelle d'une riche inflorescence.

Vis-à-vis d'un buste colossal de Dodoëns, dû encore au ciseau de son compatriote, M. Tuerlinckx, de Malines, on se trouvait sous d'énormes panaches d'un *cycas*

circinalis de M. Vandermaelen, vieux tronc de la plus grande beauté et qui atteste d'une culture soignée continuée pendant une longue suite d'années. Au pied de ce cycas, les visiteurs remarquaient un palmier mis sous cloche et dans un double pot, comme une chose si précieuse que le souffle ne pouvait l'atteindre. En effet, un palmier de ce genre est presque une fortune, c'est à coup sûr une plante avec les profits de laquelle on peut acheter une ferme, comme naguère le fit à Gand le premier propagateur du camellia *queen victoria*. Ce palmier extraordinaire était, les uns disent un *acrocomia*, les autres un *calamus*, à feuilles panachées, et son heureux possesseur est M. De Jonghe, horticulteur à Bruxelles. De même une espèce de *thrinax* de la Havane, introduit et possédé par M. Legrelle-d'Hanis, figurait parmi les palmiers rares. Mais ces plantes étaient jeunes, tandis qu'un palmier d'âge viril, superbe de forme et de végétation, un véritable modèle d'élégance et de gracilité, un palmier nuageux et poétique jetait pour ainsi dire les horticulteurs en extase. En effet, ils n'avaient jamais vu cette forme, ce duvet laineux, revêtissant les pétioles de ces palmes, car ce pied est le seul connu de son espèce. C'est une plante, venue un jour d'une grosse graine apportée on ne sait d'où par un moine d'Anvers. Ce palmier, hors de tout prix, appartient à M. le chevalier Heynderickx, président de la Société royale d'Agriculture et de Botanique de Gand, dont le château et les serres sont, comme on le sait, dignes d'un prince.

Il y a des gens, peu instruits du reste, qui s'imaginent qu'une fougère en arbre est une production naturelle qui n'a pas plus de valeur qu'une fougère de nos

bois et qu'on obtient aussi facilement qu'un pommier d'un pepin de pomme. Heureusement qu'il y a en Belgique des appréciateurs plus exacts de la valeur des choses. On ne peut pas connaître l'histoire de nos houilles ni devenir géologue ou docteur en sciences naturelles, sans avoir une idée exacte d'une fougère en arbre, par la raison très-simple que la nature composa naguère de ces végétaux singuliers, les forêts dont l'enfouissement donna naissance à la houille. Aujourd'hui, cette forme est bannie des continents même tropicaux, et il n'y a plus que les îles de la polynésie qui nous offrent cette structure, échappée, disait-on, aux cataclysmes qui ont bouleversé la terre. Il faut des soins inouïs et des capitaux considérables pour faire venir dans un pays d'instruction comme le notre, des fougères en arbre, et sur cent pieds qu'on va chercher au loin et à grands frais, pas deux ne restent vivre. Une fougère en arbre vaut donc souvent plusieurs milliers de francs. Il y en avait trois à l'exposition qui, chacune dans son genre, était une perfection, l'*alsophila lurida*, de M. Verschaffelt, le *cibotium* de la Nouvelle-Hollande, exposé par M. Vandermaelen, et le *didymochlœna*, de M. Legrelle-d'Hanis. C'est un véritable service rendu à l'instruction publique que d'avoir exposé des formes végétales de cette importance.

Une des grandes missions de l'horticulture est l'introduction des plantes nouvelles. Or, pour savoir apprécier avec connaissance de cause cette branche de l'horticulture, il faut être, comme on le dit, dans le secret du métier. Il y a peu d'années, l'horticulture de Belgique risqua fort de se transporter à Paris, ce qui en termes plus clairs signifie qu'on voulait tout simplement

anéantir cette source de notre industrie nationale. Heureusement qu'il y eut d'assez bons Belges pour résister à cette déplorable exportation, et pour y parvenir, il fallait enfin publier comment certains horticulteurs de France se donnaient, sans trop se gêner, des grands airs d'introducteurs. On achète à Gand une plante nouvelle ; elle arrive en France ; là, elle n'est point venue de Belgique, mais de l'Inde, de Batavia. du Mexique, de la Chine, selon sa patrie, et cela directement par un commerce d'introduction dont les lettres de provenance sont loin d'accompagner les produits. Paris était en possession de plusieurs publications qui jouaient ces niches aux Belges, ces pirates de la contrefaçon, c'est une affaire convenue. On le voit, pour démasquer le charlatanisme et maintenir en Europe notre réputation de probité, il fallait jouer carte sur table, publier au grand jour la description de nos introductions directes, nommer nos voyageurs, nos négociants et annoncer à tous les horticulteurs de l'Europe où ils peuvent se procurer, directement et au plus bas prix, les multiplications de nos plantes importées. Aujourd'hui, c'est sur ce pied qu'est monté le pays. Aussi, les introducteurs comme MM. de Jonghe, Galeotti, Verschaffelt, Linden, Desaegher, Van Geert, Vandermaelen, Legrelle-d'Hanis et tant d'autres honorables horticulteurs, négociants ou amateurs, sont-ils charmés de la marche imprimée aux expositions nationales. Des concours nombreux appellent des plantes nouvelles, et si des médailles d'or ne sont pas encore promises à certains de ces concours, c'est qu'on s'est fait de ces médailles une idée exagérée, de manière à en restreindre le nombre en disproportion des véritables

intérêts de l'institution. Nous sommes convaincus pour notre part que l'avenir à cet égard sera plus équitable.

Nous avions besoin d'entrer dans ces détails avant de parler des collections de plantes nouvelles. Trois de ces collections méritent réellement une attention toute particulière, celles de MM. de Jonghe, Galeotti et Desaegher. La collection de M. de Jonghe comprenait vingt espèces nouvelles et valait 15,000 francs ; avec la multiplication des pieds, elle produira le décuple. On y voyait un *ternstrœmia* du Brésil, de la famille des camellias, qui dans un siècle sera peut-être l'émule de la rose du Japon. Un *rhupala* arraché d'un pic des orgues au Brésil, était le seul pied qui ait jamais franchi l'océan, un *myrrhinium* du Brésil offre encore un avenir de succès : à de gracieuses fleurs roses succèdent sur ces tiges d'excellents fruits. De même, dans la collection de M. Galeotti, formée de 45 espèces nouvelles, envoyées directement de Guatemala, du Mexique, de Sierra-Leone, de la Chine et de la Nouvelle-Hollande, il y avait une foule de choses remarquables, mais dont l'appréciation ne peut être, à cette heure, reléguée que dans un certain nombre de connaisseurs.

On sait que la nature a été très-avare de fleurs bleues et qu'aucun arbre n'en porte de cette couleur. Cà été donc une bonne fortune pour les dames qui aiment l'azur, de voir dans un coin de cette salle une magnifique fleur d'un bleu à la fois pur et intense. C'est le *Plumbago Larpentœ* de M. Alexandre Verschaffelt, plante qu'on cultivera bientôt comme les verveines. Une dame fit la remarque à propos de cette rareté des fleurs bleues dans la nature, que propablement cela tenait à ce que le soir dans les bouquets de bal, le bleu devenait

vert et que les fleurs étaient essentiellement créées pour le bal. Cette dame croyait raisonner aussi juste que les prétendus agriculteurs qui en veulent à l'horticulture.

M. Legrelle-d'Hanis avait aussi exposé une charmante plante nouvelle en fleur. C'est un *Puya* qui portera son nom. Or, d'une rosace de feuilles piquantes sortait un panache pourpre et violet, penché avec grâce et portant des fleurs en tuyau d'une teinte rose de la plus grande pureté!

Nous avons parlé de la beauté des pandaniers dans notre revue de la seconde salle. Celle-ci contenait un petit pied d'un pandanier à feuilles panachées de M. Verschaffelt. Il ne sera donné qu'à nos fils de contempler cette forme majestueuse des palmiers en spirale mariée à un système de coloration des feuilles. Nous ne serons plus de ce monde quand ce pandanier sera grand.

Parmi les cactées nouvelles l'amateur distinguait un *Leuchtenbergia* dont chaque feuille était une colonne solide et angulaire, terminée à son sommet par une étoile. Les yeux des visiteurs s'arrêtaient sur deux turbans en pleine végétation terminés chacun par un colbac à poils roux. On sait qu'au Mexique ces cactées sont tellement grandes et épaisses que les fraudeurs y découpant des lucarnes, s'en servent pour cacher des objets très-volumineux et les reprendre la nuit.

Avant de quitter cette salle qui va nous conduire dans un vestibule orné de fleurs, nous fixons nos regards sur un énorme camellia tout couvert de fleurs blanches en pleine éclosion. Cette floraison est rare en cette saison. Ce camellia a été envoyé au salon par Madame Marie Morren. Le roi et la reine l'avaient particulièrement remarqué surtout comme culture forcée.

Le vestibule qui conduit à la cour rappelle le nom de Guillaume de Blasère, l'inventeur au XVIIe siecle des serres et échevin de Gand. Sous son blason, on admirait de magnifiques collections de fuchsias en fleur et parfaitement cultivés de MM. Ch. Millet, Decraen de Bruxelles et plusieurs autres amateurs.

La cour d'honneur était ornée de quatre grands groupes de plantes gigantesques. On y voyait le bel envoi de M. Decraen et son superbe *Gunnera* : des *dien. edule* énormes, les magniques banksia et dryandra du Jardin botanique de Gand qui nous transportaient dans les forêts sans ombre de la Nouvelle-Hollande, les yuccas variés de M. Van Geert de Gand, du Jardin botanique de Malines, les *bonapartia* de MM. Vandermaelen, Verschaffelt, etc. Entre ces groupes on voyait figurer de hauts dattiers, deux admirables chamerops du Jardin botanique de Bruxelles, et deux lauriers plusieurs fois séculaires que M. Desaegher avait expédiés au grand risque de les briser. Cette grande verdure de la flore des contrées chaudes, l'aspect glauque et bleuâtre des arbres de la Nouvelle-Hollande, les feuilles rubannées de vert, de jaune et de blanc des yuccas rehaussaient la beauté d'un énorme hortensia portant une centaine de bouquets de fleurs roses et bleues de M. Wouvermans d'Uccle. Au milieu de la cour, un boulengrin de pétunias et de verveines rappelait enfin avec un buste de Linné les jardins de nos climats. L'esprit du visiteur se reposait ainsi de la contemplation de ces merveilles exotiques pour retrouver dans les salons de l'étage les produits de notre grande agriculture.

—

JUSTICE SOIT RENDUE!

L'exposition agricole et horticole est close depuis samedi soir. Quoique cette mesure fût annoncée au public longtemps d'avance, la foule n'a cessé d'assiéger hier les portes de l'établissement, mais inutilement. Autant il a fallu d'ordre pour recevoir, classer et exposer les objets, autant il en faut, dans l'intérêt des exposants, pour les relever, les emballer et les expédier sans erreur ni encombre.

Aujourd'hui que cette grande et magnifique exposition est finie, rendons justice à qui de droit. Le conseil supérieur d'agriculture avait reçu pour mission de diriger l'exposition, cette assemblée nomma un comité de dix membres chargés de cet important travail, savoir : MM. Dubus de Gysignies, de Mévius, de Pitteurs-Hiegarts, Gihoul, Morren, Kummer, Goupy de Beauvolers, Du Trieu de Terdonck, d'Omalius, de Mathelin.

Ce comité, dont beaucoup de membres habitaient des provinces trop éloignées désigna dans son sein une commission directrice formée de M. de Mévius, président cette commission, Gihoul et Morren, secrétaires.

M. Du Trieu de Terdonck voulut bien s'adjoindre à ses collègues. Depuis plus de trois mois la commission directrice s'occupait de la manière la plus active de l'exposition, elle se réunissait fréquemment et prenait toutes les dispositions, si multipliées et souvent si difficiles à décider, pour donner à cette solennité le plein succès qu'on était en droit d'attendre d'elle.

MM. Deman, comme architecte, Bouillette, comme chef de bureau, furent adjoints à la commission directrice. On sait si M. Deman a réussi dans l'ornementation

des salons, des cours et de l'esplanade. M. Bouillette a presque succombé à la tâche; vendredi soir un coup de sang, suite d'excès de travaux, le surprit subitement; on l'a saigné deux fois.

MM. Bellefroid et Ronnberg ont largement payé de leurs soins, de leur activité incessante, de leur zèle intelligent; jour et nuit on les trouvait sur pied. La disposition de près de trente mille objets n'était pas chose facile. La commission directrice compta sur le dévoûment de plusieurs agriculteurs et horticulteurs pour coopérer au classement et au groupement de tant de plantes. Voici les noms de nos zélés compatriotes qui ont répondu à ce confiant et honorable appel :

MM. Louton et Symon-Brunelle qui avaient en partage les fruits; De Cannart d'Hamale, de Malines; Donckelaer, de Louvain; Desaegher, de Gand; Galeotti et Van Espen, de Bruxelles, pour la salle des palmiers, la cour d'honneur, l'estrade des plantes de pleine terre; Rampelberg, De Jonghe, De Craen, Van Riet, pour les salons des légumes, des fleurs et la grande cour du palais.

M Gailly, directeur des cultures de Laeken, a non-seulement payé de sa personne et de ses soins, mais il a fait venir pour l'ornementation de la grande cour du palais, des plantes remarquables du château du Roi, et entre autres les énormes orangers, connus sous le nom d'Isabelles, parce que ces mêmes pieds sont ceux introduits dans le Brabant par Albert et Isabelle immédiatement après la bataille de Nieuport.

M. Adolphe Wizinger, de Bruxelles, se multipliait partout; c'est à lui qu'on doit l'heureux arrangement de la salle des dahlias.

Chacun a rivalisé d'attention, de zèle et de travail, et nous craignons bien que nous ne puissions encore rendre justice à tout le monde.

Le zèle des employés des bureaux qui, pendant huit jours, prenaient à peine trois heures de sommeil, est au-dessus de tout éloge.

M. de Mévius présidait à tout ce qui regardait la première section ou l'agriculture proprement dite, M. Gihoul à la seconde ou l'exposition du bétail, et M. Morren à la troisième, les fruits, les légumes et les fleurs ; mais dans une réunion de ce genre on se plaisait à se rendre tous les secours mutuels imaginables.

Le résultat est venu prouver si ces Messieurs se sont acquittés de leur tâche avec honneur ; les visiteurs n'ont eu qu'une voix pour exprimer ce sentiment, et dans l'audience où le Roi a reçu le conseil supérieur d'agriculture, le chef de l'État est devenu dans ses paroles flatteuses de remercîment, l'organe le plus élevé de la reconnaissance du pays.

3 *Octobre* 1848.

GRAND CONCOURS

de bouquets en fleurs naturelles,

OUVERT PAR LE CERCLE ARTISTIQUE ET LITTÉRAIRE EN 1848.

Le 26 septembre 1848, à cinq heures du soir, les membres du jury nommé pour juger des bouquets exposés au bal du Cercle artistique et littéraire étaient réunis, et ce n'est pas sans une peine infinie qu'ils sont

parvenus à fixer leur choix au milieu de la profusion des objets présentés.

Le premier concours comprenant trois bouquets de table dont un grand bouquet de milieu, comptait à lui seul six concurrents. Qu'on se figure dix-huit énormes bouquets rivalisant de fraîcheur, de coloris et de parfum. Le premier prix consistant en une médaille d'or de la valeur de 150 fr., a été décerné aux trois bouquets de M. Sterckmans, jardinier à Louvain. Ces trois bouquets se distinguaient réellement par les deux ordres de mérite qu'on recherche dans des bouquets, le mérite artistique et le mérite floral. Dans les bouquets de M. Sterckmans, les fleurs ne s'empilaient pas les unes sur les autres, l'air et l'espace circulaient autour d'elles. On y remarquait des glayeuils, des calcéolaires et surtout de magnifiques lis du Japon entremêlés de fougères. Par une idée ingénieuse pour une exposition ouverte par un cercle littéraire et artistique, la fleur si svelte et gracieuse du papyrus, la plante qui a fait inventer le papier sans lequel il n'y aurait au monde ni lettres ni arts, couronne le bouquet principal. C'est une galanterie qui sans doute entrait dans la pensée de l'exposant.

Le second prix ou la médaille en vermeil a été accordé aux trois bouquets de Mme Decoster. Leur forme est évidemment plus classique que celle de leurs premiers émules. Ce sont des cônes de fleurs agréablement nuancées et réalisant la plupart les teintes roses. Sans être fort grands, ces bouquets sont de ceux qui seraient admirés même sur les tables les plus richement servies.

La troisième médaille ou celle en argent a été décernée aux trois bouquets de Mme Decraen. Ils se faisaient remarquer principalement par le choix des fleurs et

l'harmonie des couleurs. L'œil s'arrêtait avec plaisir sur des corolles blanches, largement striées de bandes pourpres ; l'homme du monde les prenait pour des lis d'un genre inconnu, le botaniste y reconnaissait le *crinum* de M. de Knyff, qui produisit un jour cette fleur nouvelle par un de ces secrets connus seulement des plus habiles horticulteurs. Nous avons vu, lors du bal, plus d'une dame douter de la vie de ces fleurs ; elles les prenaient pour des imitations en cire.

Le deuxième concours comprenait les bouquets de bal, et chacun savait que le bouquet couronné aurait l'honneur d'être présenté à la Reine. Le jury eut à se prononcer sur plus de trente envois rivalisant d'exécution, de grâce, de pensée, et disons-le, de poésie. Mais, à la presque unanimité du jury le prix de la médaille d'or de 100 fr. de valeur a été accordé au bouquet de Mme Decraen. Rien de plus gracieux au monde ; d'une grandeur convenable, d'une forme pure, il l'emportait sur ses rivaux par cette qualité qu'on recherche avec avidité dans les bouquets, c'est l'air qui circule autour de chaque fleur, sans que cet espace blesse le regard. L'harmonie des couleurs était exactement suivie dans ses règles ; les roses, les violettes doubles, les delphinium azurés, les héliotropes et surtout quatre superbes fleurs de cattleya se groupaient autour d'un camellia rose central, le blanc des fleurs d'oranger, leurs boutons, les pittospores si odorants faisaient ressortir ces teintes variées, et l'ensemble paraissait entouré d'un voile nuageux produit par ces fleurs de gypsophiles qui font l'effet d'être autant de cheveux terminés par une clochette lilliputienne.

M. Moëns, d'Anvers, a obtenu la médaille en ver-

meil. Deux de ses bouquets, confectionnés dans le même genre, ont été particulièrement remarqués. Les fleurs s'y pressaient, mais toutes s'ombrageaient de cette charmante gypsophile nuageuse qui déjà avait donné tant de succès au bouquet royal.

M. Janssens, de Bruxelles, a obtenu la médaille en argent, et Mme Decoster a reçu pour deux de ses bouquets une mention très-honorable. Si l'on peut appeler le premier prix un bouquet royal, ceux-ci peuvent passer pour des bouquets de princesse, car de l'aveu même de plusieurs horticulteurs de Paris qui ont admiré ces objets pendant le bal, l'industrie parisienne n'eut pu faire mieux.

Le troisième concours comprenait les bouquets de corsage et la guirlande pour coiffure. Cette dernière est, comme on le sait, connue par les horticulteurs sous le nom de bouquets diadêmes. Mme Lignier, de Bruxelles, a obtenu le premier prix consistant en une médaille d'or de 75 francs. Les œillets roses et blancs, les reines marguerites en miniature et les boutons de grenadiers et de fleurs d'oranger se détachaient avec grâce sur les feuilles de persil frisé qui est décidément, de même que dans l'architecture du moyen-âge où il servait d'ornement aux chapitaux des colonnes les plus sveltes, la plante se mariant avec le plus de faveur aux coiffures de notre époque.

M. Janssens, de Louvain, a obtenu la médaille en vermeil, et M. Sterckmans, de la même ville, la médaille en argent pour les deux autres prix du même concours. Une coiffure et un bouquet de corsage uniquement formés de violettes de Parme doubles, et de fleurs de gardenia d'une blancheur parfaite, fixaient surtout

l'attention du jury ; le parfum le plus enivrant s'échappait de cet heureux mélange de couleurs sympathiques.

Le quatrième concours avait rapport aux bouquets de fiancées. La médaille d'or de 75 fr. ou le premier prix a été décerné à M. Jean-François Vandamme, pour un bouquet formé par des fleurs d'une éclantante blancheur, d'une odeur suave et dont le caractère spécial consistait dans un groupement des plus compacts, rendu plus aérien par des plantes d'une gracilité extraordinaire. Un souffle de rose avait passé sur le bouquet entier et lui donnait un air de pudeur qui, pour le but auquel ce bouquet était destiné, ajoutait un charme poétique à l'ensemble. Le second prix, consistant en une médaille en argent, a été voté au bouquet de Mme Decraen. On y retrouve le cachet de l'esthétique qu'apporte cette dame dans toutes ses productions. Le vert sert de fond à cet ensemble, parfaitement senti, de fleurs vierges qui à elles seules constituent le contingent de cet assemblage. Chaque fleur s'y dessine nettement avec ses formes et son allure. La médaille en bronze a été accordée au bouquet nuptial de M. Van Riet. Le choix de ses fleurs est on ne peut plus heureux. D'ailleurs, le nombre des concurrents surpassait toute attente, et le choix pour les distinctions était des plus difficiles.

Parmi les bouquets de fantaisie, formant le cinquième concours, les objets étaient peu similaires. Un énorme bouquet dans le genre de ceux représentés par les immortels pinceaux de Van Huysum, de Vanspaendonck et de Redouté a obtenu la médaille en or. Le mérite artistique en était incontestable, mais son concurrent d'une taille infinement plus petite avait un autre genre de mérite, celui de pouvoir devenir un bouquet de mode

nouvelle. Nous nous expliquons ; aujourd'hui une dame porte au bal un bouquet, un mouchoir et un éventail ; trois objets pour deux mains et presque toujours pour une seule, c'est beaucoup, c'est trop. Mme Decoster a donc eu l'idée de transformer l'éventail en bouquet ou pour parler plus exactement de faire servir le bouquet d'éventail. Cette forme en queue de paon faisant la roue, permet d'utiliser de charmantes formes végétales et d'étager les fleurs en zones qui font l'effet d'un brillant arc-en-ciel. Le jury a décerné à ce bouquet éventail de Mme Decoster le second prix. Le bouquet artistique du premier prix a été exposé par M. Opsommer, jardinier de M. le comte Coghen. L'accessit a été décerné à à Mme Deburg, de Louvain, pour un bouquet fantasque, un bouquet en forme de tarte avec l'inscription *vive la Reine*, tracée en immortelles mignonnes sur un parvis de fleurs d'euphorbes d'un rouge brique. Du centre de cette mosaïque s'élève un pompon écarlate et tout autour, au bord du bouquet, voltigent des fleurs libres, deux branches de lycopodes et de mousses. C'est réellement là un bouquet de fantaisie.

Plusieurs membres du jury regrettaient devant trois bouquets formés de plantes de serre-chaude de la plus haute valeur, que toutes les richesses de l'horticulture ne pussent contribuer à elles seules à former un beau bouquet : l'art, l'entente de la disposition, l'expression qu'on veut donner à l'agencement et surtout l'harmonie et la concordance entre les couleurs, sont autant de conditions rigoureuses pour réussir dans cette partie de l'horticulture. Dans ces trois bouquets, on distinguait des stanhopea, des gongora, des orchidées des plus rares : c'était tout une serre, et des plus riches, réalisée

par trois bouquets. Malgré toutes ces richesses, le bon goût manquant, ces bouquets n'ont pas obtenu de distinction. N'oublions pas, en effet, que les bouquets constituent une véritable industrie tenant d'un côté à l'horticulture, qui fournit la matière, et à l'art, qui choisit et coordonne.

On peut le dire sans hésiter, jamais n'eut lieu, n'importe dans quel pays, un semblable concours pour l'horticulture bouquetière, et le jésuite Ferrari, qui a publié un gros volume in-quarto sur cette industrie considérée dans son histoire depuis les Grecs et les Romains jusqu'au dix-huitième siècle, n'a pu prévoir jusqu'où cet art peut étendre ses limites et varier nos jouissances. Nous espérons bien que les ouvrages d'horticulture qui se publient en Belgique reproduiront par la gravure ces groupes si intéressants.

EXPOSITIONS

DE DIVERSES

Sociétés d'Horticulture de Belgique,

PENDANT L'ANNÉE 1850.



ANVERS.

Exposition de la Société royale d'Horticulture et d'Agriculture d'Anvers, ouverte au mois d'août 1850.

L'événement horticole de la semaine a été l'exposition de la société d'Anvers, une des plus anciennes et des plus utiles du pays. Cette fois, l'exhibition des plantes d'été coïncidait avec la fête de la ville et ajoutait ainsi à l'éclat de ces réjouissances publiques : les fleurs ne pouvaient lutter plus à propos. Précisément quelques jours avant cette exposition, les présidents des sociétés d'horticulture de Bruxelles, de Bruges, d'Anvers, de Malines et de Louvain s'étaient réunis à Malines pour régler d'un commun accord les ouvertures respectives de leurs expositions, afin d'éviter des conflits de jour que les amateurs déplorent avec raison. les communications du chemin de fer ne faisant plus qu'une famille de la Belgique entière. Anvers a eu le bon esprit de réclamer pour elle les dates du mois d'août coïncidant avec la kermesse urbaine, et ces dates lui sont désormais dévolues. La population entière de cette grande cité recevra avec plaisir cette bonne nou-

velle. Nous l'en félicitons d'autant plus volontiers que rarement jusqu'ici nous avons eu des expositions au mois d'août : ou elles tombaient en juillet au profit des plantes du mois le plus florifère de l'année, ou elles s'ouvraient en septembre ou octobre à l'avantage des derniers soupirs de la végétation. Août est riche cependant de la floraison d'un grand nombre de plantes de transition, et à l'avenir les horticulteurs trouveront une place honorable pour les présenter aux populations anthophiles.

Si la société d'Anvers devait faire bâtir une salle pour ses expositions, elle aurait de la peine à se créer mieux que celle dont elle est mise en possession, grâce à l'appui du conseil de régence. Le foyer du Théâtre Royal se prête admirablement à la disposition des collections : deux vastes antichambres bien éclairées et un grand hémicycle recevant la lumière d'aplomb sur l'amphithéâtre sont dans d'excellentes conditions. Seulement, puisque le rouge est la couleur dont la nature a été la plus prodigue en fait de fleurs et qu'au contraire elle s'est montrée si avare du bleu, sans doute à cause de la voûte céleste, on pourrait à l'avenir masquer les parties du mur où, dans de bonnes intentions sans doute, pour les réunions ordinaires, l'artiste décorateur s'est plu à prodiguer le pourpre et le vermillon. Deux fleurs bleues se trouvaient seules dans le vaste contingent exposé, et cette teinte viendrait à propos jeter un peu plus de diversité dans la gamme des couleurs qu'on voyait briller sur d'innombrables corolles.

Nous devons féliciter le conseil d'administration sur l'élégante disposition qu'il a su donner aux groupes des collections, à l'ensemble comme aux détails. Sur le

pourtour de l'hémicycle se trouvaient en général les collections spéciales, restées réunies selon les concours, et au-dessus d'elles on admirait un demi cercle de cinquante corbeilles suspendues dans lesquelles serpentaient les guirlandes des végétaux les plus aériens. Cet aspect était féérique et chaque visiteur manifestait son enthousiasme devant cette gracieuse coordonnation. Les bouquets, les orchidées et le buste du Roi venaient seuls interrompre ce cercle magique qui n'en devenait que plus élégant. Vis-à-vis, une immense pyramide réunissait des milliers de plantes variées et ici encore nous devons attirer l'attention des coordonnateurs de nos salons d'horticulture sur un fait neuf dans l'art de les embellir. Naguère, on le voyait surtout à Gand, les palmiers avaient seuls le privilége de terminer les plans élevés et supérieurs des étagères : les palmes ou les rayons jaillissaient alors au-dessus des groupes ou retombaient en panache. A Anvers, une série de formes pyramidales, réalisées par des végétaux australasiens venaient, au contraire, terminer le vaste ensemble de plantes.

Zoroastre faisait planter autour des temples consacrés au feu, des cyprès pyramidaux, parce que la forme de ces arbres était celle de la flamme. Sans feu, pas de serres, ni de culture possible de végétaux exotiques. On eût dit que les commissaires du salon se fussent souvenus dans cette circonstance de Zoroastre et de ses prescriptions, mais, quoi qu'il en fût, jamais les arbres en forme de flammes ne furent mieux à leur place.

Les palmiers n'étaient pas exclus, ils venaient au second plan et d'immenses plumes ondoyantes se courbaient gracieusement sur un superbe lis du Japon dont

les corolles nombreuses, d'un blanc pur, ornées d'un pointillé de rubis, scintillaient comme des étoiles de première grandeur, sur le fond vert de l'ensemble. A l'entrée du premier salon, deux gigantesques *erythrina*, de trois mètres de hauteur, portant leurs épis de crêtes de coq, semblaient faire respecter la porte comme l'eussent fait les hallebardiers aux habits écarlates de nos anciens ducs de Brabant, et avant de sortir du dernier salon, deux *Dion*, vrais colosses sortis des serres où M. Legrelle-d'Hanis pétrit et sculpte les chairs des plantes équinoxiales, semblaient monter la garde en vrais combattants tout armés de leurs dards et protégés par la bourre de leurs flancs. Tout cet arrangement était réellement fort beau.

Au milieu de l'hémicycle, on s'arrêtait devant une jardinière roulante, en fil de fer, sur laquelle nous avons compté vingt-cinq vastes corbeilles, toutes remplies de lierre d'Écosse, de tradescantias aux feuilles zébrées, de sedum de Sieboldt aux banches glauques et fleuries, de saxifrages appelées mères de famille parce qu'elles s'entourent, en effet, de leurs nombreux enfants et, enfin, de ces inimitables lycopodes dont une seule branche ferait le désespoir, dans sa délicatesse, des peintres les plus habiles. Cette jardinière, tout uniforme et verte qu'elle était, excitait cependant à bon droit plus d'une légitime convoitise.

Mme Constant Van Havre avait envoyé à l'exposition un végétal d'une allure toute guerrière, le *bonapartia juncea*, dédié naguère au grand empereur. Au-dessous, c'est un palmier, une masse de feuilles disposées en couronne, mais chacune de ces feuilles est une épée, la pointe en est acérée et perce nettement. Du centre

s'élève une tige majestueuse, haute de près de 3 mètres : c'est la hampe de l'étendard des victoires ; les fleurs naissent deux à deux, unies par une étroite sympathie, elles rappellent Napoléon et Joséphine, mais entre elles naît une épine fatale qui finit par les séparer ; cette épine, l'ingénieux Ventenat y vit le divorce et ses conséquences. Cette plante historique, étalée dans toute la splendeur d'une floraison rare, formait un des objets les plus intéressants de l'exposition d'Anvers. Le *bonapartia* a obtenu le premier prix de belle culture.

On ne peut exiger de nous la mention de toutes les merveilles que renfermait cette exposition, la plus riche, la plus variée qui se soit jamais faite dans la métropole du commerce belge. Nous devons nous borner à signaler ce qui a le plus frappé notre attention.

Depuis des années, Mme Legrelle-d'Hanis, qu'une haute instruction botanique, un goût exquis et des soins assidus ont placée dans les premiers rangs de nos botanistes belges, tient à bon droit le sceptre de l'horticulture anversoise. Sa collection de quarante plantes en fleur se faisait remarquer entre toutes par la variété des sujets et leur magnifique culture. Aussi a-t-elle été couronnée du premier prix. M. Gustave Van Havre et Mlle Zoé de Knyff, digne héritière d'un nom cher à notre horticulture nationale, ont obtenu des médailles d'argent et de bronze. A elles seules, ces collections eussent fait le fond d'une collection déjà remarquable.

M. Legrelle-d'Hanis a obtenu le second prix de belle culture pour un magnifique lis du Japon, tel que les palais de Jedo et Mijako ne pourraient certes nous en présenter de plus beaux. On y comptait huit tiges portant chacune une dixaine de fleurs bien formées, où le

blanc de cygne se rehausse de houppes de pourpre et de points rutilants comme des rubis. Jamais on ne vit de plus beaux lis qu'à Anvers, le ***speciosum album***, de M. Gustave Van Havre, était, pour la variété blanche, ce que le pied de M. Legrelle était pour les rouges, la perfection de l'objet, et, pendant que nous sommes à parler de ces lis japonais, la plus belle conquête de nos temps modernes, nous devons signaler la collection de vingt-cinq pieds en fleur exposés par le président de la Société, M. de Caters. Ces lis se trouvaient heureusement réunis, blancs, pourpres, ponctués, frangés, lisses, tous rivalisant de beauté. Si les ***fleurs animées*** du spirituel Granville avaient jamais besoin de la représentation d'un bal de lis, l'exposition d'Anvers en eût offert le modèle le plus exact où l'imagination de l'artiste poète eût pu prendre les poses les plus gracieusement chorégraphiques.

Parmi les belles cultures, l'***hortensia*** de M. le sénateur Cogels attirait aussi tous les regards. Chaque fleuron mesurait au moins six à huit centimètres, le bouquet, plein et serré, formait parfaitement l'hémisphère. M. Cogels doit avoir une affection particulière pour la fleur de la reine Hortense, car on admirait encore de lui un hortensia du Japon, un peu pâle de sa nature, mais que des soins attentifs étaient parvenus à colorer d'une suave teinte, d'un azur crépusculaire, mêlé du rose le plus délicat.

Les orchidées devaient occuper à Anvers une large place. MM. Legrelle-d'Hanis et Van Deurne de Damas joûtaient à armes courtoises; tous deux ont obtenu la médaille de mérite. Dans la collection du premier, un *auguloa Clowesii* montrait sa tête de citron et

sa figure sévèrement grotesque entre de charmantes fleurs d'un *cattleya papejansiana*, aux lèvres roses et aux tabliers de pourpre. Un petit *promenæa* promenait, en effet, ses fleurs de stapelia dans une herbe basse et moqueuse, aux pieds de ses altières compagnes, et, tandis que toutes ces orchidées s'élevaient à qui mieux mieux, les stanhopées en nombre faisaient descendre leurs grappes bizarres et cornues hors de leurs racines et embaumaient l'atmosphère d'un parfum, où l'ambre le dispute à la vanille. Dans la collection de M. Van Deurne, on remarquait avec plaisir sa fidélité à l'égard des charmantes sobralies. Un *brassia* projetait dans toutes les directions ses queues si nombreuses, et douze autres orchidées variaient cette collection de choix de coloris délicats et de formes aussi étranges qu'élégantes.

Neuf collections de fuchsias se disputaient le prix, et le contingent était fixé à vingt-cinq. M. Bovie a obtenu la première distinction. Ses fuchsias resplendissaient de santé, de fleurs et de branches gracieusement recourbées.

Les vingt-cinq verveines de M. Baumann, brillaient surtout dans les tons écarlates, pourpres, roses et violets, mais nous y regrettions ces éclatantes verveines d'un azur sans mélange, dont nous avons signalé l'existence dans les collections liégeoises.

M. le docteur d'Avoine affectionne les glayeuls : il est rare que dans les expositions, où ce vigoureux combattant se met en lice, il n'emporte pas les premières médailles. Sa collection d'Anvers renfermait de nouveau des combinaisons de coloris jaunes et vermillon du plus rutilant effet dans les jardins.

Les fleurs rares ont toujours le privilége d'exciter une vive attention parmi les amateurs de premier ordre.

Devant le buste du Roi, la place n'eût pu être mieux choisie, non pas d'un pot prosaïque, mais d'un tronc d'arbre sorti des forêts vierges de Sainte-Catherine, s'élançait une vigoureuse orchidée, de M. Verschaffelt, dédiée, par la reconnaissance des horticulteurs, à notre auguste souverain : c'était un *cattleya Leopoldii*, couvert de 21 fleurs aux sépales bruns, maculés de pourpre royal, entre lesquels s'épanouissait un labellum carminé du ton le plus riche. Cette magnifique plante fait aussi partie des collections de M. Legrelle-d'Hanis, à qui nulle nouveauté horticole, quelle que soit sa valeur, ne peut rester étrangère : les révolutions passent, mais les fleurs de M. Legrelle restent, et grâces lui en soient rendues.

M. Van Houtte, de Gand, a vu aussi ses labeurs récompensés par une distinction, à l'endroit des plantes rares en fleurs, et c'était de toute justice. Son *Gloxinia* était charmant : grandeur, forme, coupe, et pourquoi ne dirions-nous pas galbe? tout y était, une gorge empourprée, des lèvres d'incarnat et un col rose donnaient à cette fleur une suprématie marquée sur toutes ses rivales.

Qu'on nous fasse grâce de signaler ici les noms des plantes rares non fleuries : les botanistes parlent une langue si hérissée de grec, de latin, voire même de sanscrit ou de cophte, que nous n'avons pas l'intention d'en ennuyer le public. Nous attendrons que la lumière et la popularité s'en mêlent pour signaler à l'attention de tous, les choses plus ou moins extraordinaires qui se trouvent à nos expositions. Les nouveautés, au reste, sont si chères que l'immense majorité des visiteurs ne peut y voir que des fruits défendus.

Ce qui n'était pas défendu du tout, mais, au contraire, digne d'être envié par les dames qui ont visité

le salon, ce sont les jolis et gracieux bouquets dont l'industrie a fait à Anvers de sérieux progrès. Mlle Moens a obtenu le premier prix : des hoyas, des achiménès, des grenades, des plumbagos, des begonias, des orchidées se pressaient pour faire la cour à la reine des fleurs ; une rose parfaite couronnait le bouquet. Toutes les nouveautés de l'Amérique s'inclinaient devant la fleur de la Grèce : c'est classique, mais c'est beau. Une parure de Mlle Moens parut si jolie que le jury lui vota spontanément une médaille d'argent non prévue. Cette parure de bal mérite, en effet, d'être décrite, afin qu'on puisse l'imiter. Sur un fond de verdure en plumes végétales, se groupaient des fleurs d'hoya détachées, quelques fleurs de grenadiers entremêlées de gypsophile, cette charmante plante, dont les tiges sont déliées comme les fils de soie et les fleurs grosses comme des têtes d'épingle; le tout se réunissait sur le front par un diadême de lierre nain, cet emblême éternel de l'attachement Ce n'est pas tout que de faire des bouquets ou des parures, il faut savoir les faire parler, et Mlle Moens y réussit complétement.

Les dahlias continuent d'être les fleurs des grands propriétaires. M. le vicomte de Nieuport a vu sa collection couronnée du premier prix. Rien de plus varié et de mieux cultivé; mais l'espace fuit devant nous et force nous est de signaler aux amateurs la *céline* de M. De Knyff. Ce dahlia est de première grandeur, sa forme irréprochable, ses pipettes parfaitement convolutées, le coloris jaune-serin, et la nuance châtoyante, le rose incarnat. M. De Knyff fait des dahlias tout ce qu'il veut, il les marie si bien que, sauf le bleu, la Providence lui permet les trente mille teintes de couleurs que Goëthe découvrit naguère dans les mosaïques du Vatican.

L'agriculture est venue, mais humblement, présenter ses hommages au salon horticural d'Anvers. Elle est, au reste, très-susceptible de reprendre sa revanche dans cette belle province. M. Sommé, à qui nous devons l'introduction d'un grand nombre de plantes utiles, avait exposé ses melons du Chili, gros comme des pommes, brillants comme des oranges, parfumés comme des ananas, mais ayant leur revers comme les médailles : ces melons ont parfois le goût des cornichons (1). N'importe, cette singularité est encore inconnue et, dans plus d'un repas, où l'eau vient à la bouche, à propos d'une odeur, ce melon du Chili produira son effet.

M. Hensmans avait exposé une collection de quarante espèces de pois qui forment, depuis longtemps, dans ses propriétés, près de Westerloo, sa spécialité! L'un d'entre eux mérite d'être signalé, c'est le pois du cap, où les négociants d'Anvers voient les pois d'Astracan : la gousse est longue comme le pouce est large, le pois est brun, anguleux et d'une apparence de vesce. On s'écrie que cette plante est inutile. Du tout, elle est excellente, elle produit tant et si longtemps qu'aux environs de Héverlé et en Campine, les agriculteurs en sèment des champs entiers et ne tarissent pas dans leurs éloges de sa bonté comme légume : si l'habit ne fait pas le moine, pourquoi la gousse ferait-elle le pois?

Enfin, M. Guyot Van Havre, cultivateur propriétaire, aussi laborieux qu'instruit, a exposé une collection de froments choisis, la plupart de grands rapports, en vue

---

(1) Plus tard, on a reconnu que ces melons sont excellents quand on les laisse très-bien mûrir.

d'en propager la connaissance. Le jury lui a décerné une médaille. Quand Flore tressait sa couronne, elle empruntait à Cérès ses plus beaux épis dorés. M. Guyot a fait la galanterie d'offrir les siens à la floralie d'Anvers, dont le souvenir ne s'effacera pas de nos annales d'horticulture.

25 *août* 1850.

Première Exposition de la Société Cérès et Flore d'Anvers, ouverte du 22 *au* 26 *septembre* 1850.

Les grandes sociétés d'agriculture et de botanique, existant dans notre pays depuis trente ans environ, ont dû, par la nature même de leur mission, concentrer dans un cercle plus ou moins étendu d'activités privilégiées, le mouvement et le progrès horticoles. Il en sera de même partout. On s'est réuni d'abord pour se communiquer quelques fleurs; peu à peu, les choix sont devenus plus difficiles, les objets ont fini par représenter une valeur réelle et cette valeur s'est successivement accrue, si bien qu'en fin de compte, il s'est trouvé depuis dix ans que des capitaux considérables étaient exposés en réalité sous la forme de plantes et de fleurs dans nos exhibitions florales. Ce qu'on est convenu d'appeler de nos jours l'aristocratie, cet élément comme l'eussent dit les Grecs de ce qui est bon par essence et noble de sa nature, cette aristocratie s'est fait jour en horticulture comme en toutes choses. Consultez les publications de toutes nos sociétés et vous trouverez partout les noms qui reviennent toujours, les couronnes s'étagent sans cesse sur les mêmes têtes et certains salons s'ornent d'immenses médaillers, trophées de

luttes et de combats se renouvelant au moins tous les six mois.

Nous ne blâmons pas ce résultat, car en fait, il n'a rien que d'honorable pour ceux qu'il atteint, mais nous le constatons et nous en étudions les conséquences. Or, Athènes n'est pas morte et quoique nous fassions, nous sommes plus grecs que nous ne voulons le dire. Les Aristides doivent s'exiler, parce qu'ils sont Aristides, et les noms ennuyent comme le bouilli de Henri IV. Ainsi ont raisonné — non — ainsi en ont décidé dans quelques-unes de nos villes nos populations anthophiles, et la réaction dans le sens d'une démocratie horticole s'est surtout fait sentir après la splendeur que le gouvernement a eu le bon esprit de donner depuis 1847 aux arts, aux sciences, aux industries se rattachant à l'exploitation du sol.

Cette réaction est un fait : sa nature est d'ailleurs dans nos mœurs. A côté des sociétés royales s'élèvent tranquillement, modestes et implorant secours, des associations populaires et plébéiennes, s'installant non pas dans les palais, les maisons de ville ou les théâtres des cités, mais s'abritant sous les chaumes des faubourgs et même sous les hangars des guinguettes. Cette humilité attire beaucoup de monde, on remarque dans ces exhibitions des choses qui, ailleurs, échapperaient aux regards; on y trouve souvent des idées singulières, des à propos piquants, et pour celui qui ne voit dans l'horticulture qu'une de ces mille et une expressions du siècle et des nations, ces expositions deviennent les vaudevilles de l'art, alors que le grand opéra est du ressort de nos anciennes sociétés.

Cette antithèse est très-réelle et nous devons ici en

fournir quelques preuves. Il est de fait que dans nos grandes expositions, telles que celles de 1847 et 1848, le plus grand nombre de visiteurs après s'être extasiés dans les salles des palmiers ou des orchidées, devant les plus nobles créations de l'œuvre des six jours, se prenaient d'un éclat de rire en arrivant devant les étagères des potirons et des concombres. L'utilité de ces objets échappait et échappe encore aux populations qui ne voient dans ces cucurbitacées que les plaisanteries de dame nature. On trouve singulier de cultiver des potirons, de concourir pour des courges, de couronner des cornichons, d'être le lauréat des concombres, et parce que tout cela, aux yeux d'un certain monde est drôlatique, on s'en amuse et on s'en occupe. Il y a plus, à Berchem-lez-Anvers, d'où nous écrivons ces lignes, à deux pas du fait, il existe deux sociétés exclusivement composées d'amateurs de courges : l'une se nomme la société des *Pépomanes*, l'autre la société des *Cucurbitiphiles*, toutes deux ont leurs expositions, leurs concours et leurs médailles. Voilà le vaudeville de l'horticulture. Nous prenons acte de son existence pour examiner en temps et lieu l'allure et la direction de son esprit.

Anvers possède une ancienne et très-utile Société royale d'horticulture dont l'influence a été et est encore aussi fructueuse que digne. Néanmoins, l'état actuel de l'opinion a fait naître dans la même ville une nouvelle société sous le titre de Société d'agriculture et d'horticulture, Cérès et Flore. Elle s'est installée il y a peu de mois et pour conserver son individualité, elle n'a point voulu se réunir ni à son aïeule, ni au comice agricole. Le gouvernement ne voyant que l'utilité de

son but et la nature excessivement placide de sa mission, l'a protégée d'un subside de 200 francs et cette société, toute modeste, tendant, comme nous le disait son digne président, M. Simon, à faire causer les gens qui ne lisent pas, les jardiniers, avec les gens qui lisent, les propriétaires, tous les mois d'abord et puis toutes les semaines, cette société Cérès et Flore, a ouvert du dimanche 22 septembre au 26, sa première exposition au local du *Grand Cerf*, chaussée de Malines, n° 504, à Berchem-lez-Anvers.

M. Ceulemans, propriétaire de l'établissement, a fait bâtir pour les réunions de la société et ses expositions un joli salon, de style romain orné de pilastres doriques. L'exposition était fort jolie, très-variée, d'une parfaite actualité, elle excitait à bon droit autant d'intérêt que de sympathie.

La société Cérès et Flore, ayant pour président M. Simon et pour secrétaire M. Sicotti, déjà secrétaire de la commission d'agriculture de la province, a suivi le précédent des associations hollandaises : un certain nombre de membres, 21 cette fois, donne des médailles pour certains concours qu'ils désignent d'accord avec l'institution en se récusant comme de juste le jour de la lutte; les autres médailles sont offertes par la société comme corps. Ce procédé diminue les dépenses de l'association et permet à certains membres de bonne volonté de faire le bien en le dirigeant. Cette fois, la société donnait 37 médailles, 58 en tout.

La salle était parfaitement ornée, les estrades, à fond bleu, pliaient sous le poids et le nombre des objets. Le buste du Roi dominait au fond sur les végétations les plus luxueuses. Deux sections partageaient l'exposition :

l'agriculture et l'horticulture. Le prix de la plus belle gerbe de froment et de seigle, offert par M. de Joncheere, a été remporté par M. Pierre Lauwers, cultivateur. Le seigle ne valait pas celui de Rome, mais le froment de la race du pays était d'une belle qualité. M. Sicotti avait offert la médaille pour la plus belle gerbe d'orge et d'avoine. M. Dupont, jardinier de M. le gouverneur Teichmann, a eu le prix. Son orge à six rangs était admirable; nous engageons M. Dupont à exposer de tels produits dans nos concours généraux, il aura grande chance d'en sortir vainqueur. Les céréales égrénées de M. Pierre Lauwers, prix offert par M. Van Brée, témoignaient également d'une bonne culture. Les maïs, sur lesquels l'attention publique est vivement éveillée dans la province d'Anvers, où cette céréale réussit le mieux en Belgique, exposés cette fois par M. Touche-Gillès, ont fait voir que les variétés blanches et transparentes peuvent mûrir sous notre ciel. Les pommes de terre de M. Van Cutsem-Molin, distinguées par la médaille de M. Van Acken, appartenaient aux variétés blanches, grises et rouges et aux formes rondes. Un exposant avait envoyé au salon une variété qui a vivement attiré l'attention des cultivateurs anglais l'année dernière : elle était devenue à Londres l'objet d'un mémoire spécial du célèbre professeur Lindley, nous voulons indiquer cette pomme de terre qui a la forme d'une main d'enfant, terminée par cinq ou six doigts. M. Van Hex, rentier à Anvers, a obtenu le prix des meilleures qualités du précieux tubercule. Les navets et carottes de M. Touche-Gillès représentaient d'excellentes variétés pour les sols légers. M. Sebille avait à son tour offert une médaille au meilleur fromage; mais

voyez comme il faut dans les concours préciser d'avance l'objet; sa pensée se rapportait aux fromages durs. Ce fut un fromage mou qui obtint le prix, mais il était dans d'excellentes conditions et sortait des mains de M. Dupont.

Nous passons aux fruits. A cette date, les raisins de plein air commencent seulement à devenir mûrs. Ceux de M. Ceulemans appartenant à trois variétés, fixaient l'attention des connaisseurs et ont obtenu le prix. M. Legrelle-d'Hanis, qu'on est toujours sûr de retrouver à Anvers dans les concours des plantes de luxe, a remporté le prix des ananas. D'appétissants envois de fraises cultivées par M. Somers, sont venus prouver qu'à Anvers comme à Liége on pourrait manger des fraises jusqu'à la mi-novembre. Les pêches de M. Monu auraient pu concourir avec les pêches de Montreuil exposées le même jour à Cureghem. M. Vandevolder, horticulteur à Berchem, a fait un tour de force par sa culture d'arbres à fruits, venus en pots, tiges de 3 pieds, et tout couverts de leurs produits : on y voyait des pommiers nains, des poiriers et des framboisiers.

La culture maraîchère formait une des plus belles parties de cette exposition populaire, et pour nous qui visitons un grand nombre de nos exhibitions, nous devons le dire, le salon de Berchem atteignait une perfection digne d'être signalée. La chose ne manque pas d'importance pour Anvers, dont le port est vis-à-vis de celui de Londres. M. Dupont, directeur des cultures de M. Teichmann, a obtenu le premier prix de belle collection. Son choix attestait et le goût et la culture. Cette partie de l'exposition intéressait spécialement par un fait que nous recommadons aux soins de tous. Il y a

quelques mois à peine, les journaux français d'horticulture ont parlé avec grand éloge des cressonnières hollandaises, meubles de terre cuite où le cresson pousse toute l'année. Mais, pour parvenir à ce résultat, il faut posséder ces meubles, à peine connus chez nous. A Anvers on s'en passe, et une simple assiette les remplace. On remplit d'eau une assiette à potage, on étend dessus un morceau de flanelle, de la grandeur du cercle intérieur. Sur cette flanelle, mouillée par dessous, on sème du cresson alénois. En trois jours il a poussé dans l'office, et le jour du dîner, l'assiette aussi jolie que saine, arrive à table et fournit aux salades une délicieuse fourniture ou aux poulets un excellent assaisonnement. On le voit, ce seul procédé suffirait pour prouver l'utilité de l'exposition de la chaussée de Malines.

Les choux rouges et verts et oignons de M. Koopmans, les choux-fleurs de M. Lauwers, les haricots de M. Gillès, les arbres fruitiers de M. le colonel Romyn, les framboises blanches de M. Biard, ont obtenu à juste titre où les prix des concours ou les médailles d'honneur décernées par la Société. Un exposant, nous regrettons de ne pas en savoir le nom, avait envoyé au salon, une arcade naturelle qu'avait produite un radis noir, et à son sommet, au lieu de pierre de voûte, s'élevait une gracieuse touffe de feuilles. Si cette variété se reproduisait sous cette forme, elle serait vivement recherchée. Un pied de tomates exposé par M. Biard portait 182 fruits.

Avant de passer à la partie florale, justice veut que nous citions encore les élégants rateaux de M. Dupont qui ne coûtent, dit-on, que 1 fr. 50 pièce, et dont le travail dans les jardins ne laisse rien à désirer. Le jury, pour toutes les parties que nous venons de passer en revue,

se composait de MM. Le Bot, Steurmans, Buelens et Reusens, tous choisis en dehors des membres de la société.

La partie florale avait pour juges MM. Ch. Van Geert, Van Honsem-Linden et Monu; tous connus dans la spécialité. La collection de plantes de pleine terre, la plus importante dans ce genre d'expositions, qui a obtenu la première distinction, appartenait à M. Hoefkens. On y remarquait de superbes gentianes blanches, des asters nains, en lobelies rutilantes, etc. Les dahlias en pots de M. Biard, les fleurs coupées de M. Van Cutsem-Molin, les reines marguerites, parfaitement tuyautées de M. Monu, les fuchsias de MM. Louis Baech et Charles Van den Bos, les glayeuls de M. Hoefkens, remarquables surtout dans les variétés roses flammées de pourpre, les phlox de M. Biard ont obtenu en toute justice les distinctions. Les amateurs de phlox, et la Belgique en compte beaucoup, seront charmés d'apprendre que la plus belle variété, obtenue cette année, figurait à Berchem : elle est inédite et s'appellera Phlox-Jules Biard. Chaque pétale est blanc au sommet et à la base, le milieu est une bande rose, et de l'onglet au bout irradient sur ce fond tendre, deux rayons d'un rouge clair. Il n'y a aucun phlox connu qui réunisse ces combinaisons, et disons-le sans hésiter, cette fleur était la perle de l'exposition, en fait de nouveautés belges.

M. de Jonckheere a obtenu le prix pour six charmants orangers, cultivés à la manière de Nice, qui, aux termes du concours, ne pouvaient pas dépasser le mètre de hauteur et devaient porter fleurs et fruits. On sait que ce genre de culture est d'un écoulement assuré. Les bouquets de M. Van den Bosch ont remporté le prix; nous

signalons l'effet obtenu par trois fleurs bien communes. l'héliotrope, le réséda et les géranium, combinés trois par trois et placés par cercles concentriques; plus d'une dame serait charmée d'un bouquet si gracieux et cependant si facile à composer.

Les plantes de serre, de M. Legrelle-d'Hanis, couronnées, prêtaient leur charme au salon : les *dions* alternaient avec les *dracœnas* et les *littœas*, mais un pied de *gesneria* aux fleurs écarlates eût obtenu certainement un prix dans les plus riches expositions. Dix tiges fleuries, portant des centaines de longs tuyaux de vermillon, avaient un tel éclat que les yeux s'éblouissaient à leur feu. Les corbeilles ornées, de M. Melsen-Verheyen, riches surtout en *portulacca* aux étoiles de pourpre, ont remporté la médaille d'honneur, ainsi que le grand bouquet de table de M. Lebot, de Berchem; sur un fond de feuilles de *taxodium*, imitant chacune une légère plume de perruche, se détachaient de gracieuses reines marguerites, des fleurs de tout genre, jusqu'aux splendides stanhopées, et entre toutes ces éclatantes corolles jaillissaient ces sveltes branches de *tamarix*, où les botanistes modernes ont vu la plante du désert dont les Israélites avaient reçu la manne.

Les citrouilles ne pouvaient manquer à Berchem, où le 6 octobre prochain s'ouvrent quatre expositions expressément en leur honneur! C'est à ne pas y croire. M. le baron Tassé avait offert une dédaille pour ce concours : les luttes ont été animées, et M. Van Cutsem-Molin en est sorti vainqueur. Une courge de barbarie, du diamètre des gros potirons de Paris, attirait les regards des connaisseurs par sa couleur chocolat, et dans les espèces exposées, plusieurs formaient d'excellents

légumes. Le singulier ***Trichosanthes anguina*** a obtenu une médaille spéciale. Quand cette plante sera plus connue, on la verra cultiver dans nos villes devant les fenêtres : elle monte en grimpant et du haut pendent des fruits longs d'un mètre et plus, de la forme et de la couleur de jolies couleuvres vertes et jaunes.

La céramique horticole offre à Anvers des spécialités qui en font rechercher les produits à l'étranger et surtout en Hollande. Les vases de M. Marceaux et ceux de M. Leys (Cloester-straet), se recommandent aux personnes qui tiennent à orner leurs salons de fleurs. La pâte de ces vases est comme ciselée de petits dessins antiques, tels qu'on les retrouve sur les poteries étrusques, et il n'est pas jusqu'à la couleur qui ne rappelle les tons de Pompéï. On ne sera pas fâché d'apprendre, sans doute, que de charmants vases semblables, d'une dimension plus qu'ordinaire, ne coûtent que deux francs, avec le pied propre à recevoir l'eau.

Tel est le premier acte public posé par la nouvelle Société Flore et Cérès : l'appui du gouvernement ne lui a pas manqué, et en ajoutant ses efforts à ceux du comice et de la Société royale, surtout par la popularisation des cultures accessibles à tous, elle peut contribuer à réaliser un vœu que nous avons recueilli de toutes les bouches : une exposition générale des produits agricoles et horticoles de la province entière, à ouvrir en septembre prochain. Anvers, sous tous les rapports, mérite une telle fête.

30 *septembre* 1850.

—

De l'usage des potirons, à l'occasion des expositions de courges, et notamment de celle d'Anvers, ouverte en octobre 1850.

Nous voici donc arrivés à la semaine des cucurbitophiles! Parcourez en ce moment toute l'Europe et vous ne trouverez nulle part le singulier spectacle qu'offre aujourd'hui la Belgique horticole, toujours fidèle à ses traditions et puisant dans l'histoire de ses mœurs anciennes la physionomie de ses mœurs actuelles. Nous le disions dans notre ***Bulletin horticole*** de l'exposition de la société Flore et Cérès d'Anvers (29 septembre 1850), il existe à Berchem, aux portes de la métropole commerciale du pays, des sociétés uniquement fondées pour la culture des citrouilles, ayant leurs présidents, leurs secrétaires, leurs administrateurs, leurs expositions et leurs médailles. Nous citions alors deux de ces sociétés, celle des ***Pépomanes*** et celle des ***Cucurbitophiles;*** nous avons appris depuis qu'il en existait encore deux autres dans les mêmes localités. Dans les faubourgs de Gand de semblables sociétés se sont formées aussi, et nous serions peu surpris de les retrouver sur un grand nombre de points différents du pays. Il est incontestable que ces sortes d'associations jouissent d'une véritable popularité, qu'elles sont entrées dans les habitudes du pays, qu'elles forment enfin une des démonstrations les plus originales et les plus nationales de notre horticulture. Dès lors, il est intéressant pour nous de les étudier, de scruter leurs intentions et d'en poursuivre les développements.

Quelle peut donc être la cause de cet amour pour les citrouilles en particulier et pour les cucurbitacées en

général, puisqu'il est bien démontré aujourd'hui, grâce au *serpent* non de mer, mais *des jardins*, que c'est toute la famille des potirons qui forme l'objet des soins de nos sociétés? D'où vient cette tendre sollicitude pour les calebasses et les gourdes où Lafontaine voyait du moins la preuve de la sagesse divine? Ce n'est, certes, pas de la théologie qu'on cherche à professer dans nos sociétés des Pépomanes. L'appréciation exacte de nos connaissances populaires sur l'utilité de ces gros fruits nous prouve encore que ce n'est pas leur emploi ni leur usage qu'on a en vue. On se borne, après avoir cultivé les cucurbitacées et les avoir fait figurer aux expositions, à en garnir les meubles des vestibules, des cuisines ou des chambres destinées aux réunions quotidiennes des familles. Les populations flamandes continuent d'appeler les citrouilles comme nos pères, *pronkappelen*, du verbe *pronken*, se pavaner, comme pour indiquer l'unique usage qu'ont à leurs yeux ces fruits que les Français du XVIe siècle nommaient par la même raison des *pompons*. C'est à peine si, il y a peu d'années, la courge à la moëlle des Anglais et plus tard l'artichaut de Jérusalem ont été apportés sur nos marchés et servis comme légumes à quelques personnes au courant de l'horticulture avancée. Mais, hors ces exceptions, toute la famille des cucurbitacées n'était et n'est encore qu'une pure affaire de fantaisie, qu'une drôlerie, tranchons le mot, où la malice flamande trouve des allusions à plus d'une vanité de ce monde, et le bonnet d'électeur, ce potiron oriental ayant la forme d'un turban, est plus d'une fois aussi comparé aux gros bonnets des sociétés de l'horticulture aristocratique.

La curiosité, le goût pour les choses extraordinaires,

l'amour pour le singulier, l'anormal, le monstrueux, telles sont en réalité, avec un petit grain de malicieuse causticité, les véritables causes de l'existence de nos Sociétés pépophiles; rien de plus, rien de moins. Cependant, un des résultats positifs de leur existence et de la rivalité qui existe entre elles et entre les membres de chacune de ces associations, est de centraliser dans les jardins de Belgique la totalité de toutes les courges cultivables dans le centre de l'Europe. Peu de pays pourraient rivaliser avec le nôtre à cet égard. Une correspondance active et soutenue s'entretient avec l'étranger pour tenir l'œil sur n'importe quelle forme nouvelle ou quel coloris inconnu qui paraîtraient parmi les courges; on recommande spécialement leur famille aux voyageurs d'outre-mer; on paye une nouveauté fort cher; on exploite d'abord les concours, on se complaît à se décorer de médailles, on défie ses co-associés, on les tient en haleine pendant des années jusqu'à ce qu'un innocent larcin ou quelque nouvelle introduction ait popularisé l'espèce ou la variété objet de tant de convoitise et d'une si constante rivalité.

Mais au milieu de cet état de choses, le sujet qui préoccupe le moins, c'est l'utilité réelle de ces courges. Le *cui bono?* A quoi bon? Cette demande si éminemment philosophique, a été faite des milliers de fois dans nos grandes exhibitions florales devant les amphithéâtres ou les trophées des potirons. L'homme instruit suppose bien que des fruits si monstrueux, des masses si énormes de substance végétale, des formes si variées et si étranges, des coloris si éclatants et si analogues à ceux des meilleurs fruits de nos tables, que tout cela, disons-nous, ne peut avoir été créé en vain et dans le

but unique de représenter dans le monde végétal d'une utilité si matérielle, ces vaniteux d'un autre monde, les confrères de Garo, ces potirons de la société humaine. Chacun, en effet, devant ces centaines de courges aussi belles que singulières, se rappelle l'introduction de la fable fameuse :

Dieu fait bien ce qu'il fait, sans chercher la preuve
En tout cet univers et l'aller parcourant,
Dans les citrouilles je la treuve.

Cependant les potirons sont comme les ânes; ils valent mieux que leur réputation et l'ignorance ou l'ingratitude les calomnient. Nous espérons bien que le lecteur sera convaincu de cette réhabilitation réclamée par la justice en faveur de nos sociétés pépophiles, après avoir lu ces quelques lignes.

D'abord, rendons justice à qui de droit. Le plus savant et le plus éloquent avocat de la cause des potirons est aujourd'hui un célèbre professeur de Weimar, l'illustre botaniste Roemer qui, en 1846, a publié la première partie seulement de son histoire générale des Péponifères. On attend avec impatience la seconde. Dans nos expositions de courges le buste du célèbre Roemer devrait occuper la place d'honneur.

Roemer a eu le bon esprit de donner un fort joli nom à la tribu des cucurbitacées dont nos sociétés s'occupent avec prédilection : cette tribu est celle des *cucumérinées;* elle marche sous la présidence du démocratique cornichon, *cucumis sativus* dont le nom a servi, comme on le voit, de racine à celui de la tribu entière. Le *melon* séparé désormais du *cantaloup*, séparation que Brillat-Savarin avait prévue longtemps avant les botanistes,

commence la liste des cucumérinées. Le melon est comme Homère : on s'en dispute la naissance dans sept endroits des Indes, mais un fait certain, c'est que le melon a suivi l'homme dans sa diffusion sur le monde, et on le cultive aujourd'hui partout où il y a des sociétés intelligentes. On en connaît dix-sept variétés tranchées, dont la plus célèbre, la plus exquise, la plus délicate, la plus parfumée, la plus suave, la plus extraordinaire a paru en 1840 à Marbourg : ce fameux melon, encore inconnu à ce qu'il paraît en Belgique, est le *melon des princes*. On le donnait pour rien, il y a dix ans, à Marbourg, au Jardin botanique.

Le *cantaloup* n'a pas plus besoin que le melon de voir prouver son utilité. Disons seulement ce qui est peu connu à son égard. Le cantaloup est originaire de l'Arménie et son nom vient de celui d'un fort appartenant aux États de l'Église. En Arménie même on l'appelle *zatte*, comme à Venise; on en connaît et cultive aujourd'hui 88 variétés, toutes bien distinctes et parmi lesquelles on voit figurer depuis le gros cantaloup de Valence, le plus sucré de tous, jusqu'au melon microscopique de la reine Anne d'Angleterre, le melon à la poche des Anglais (pocket-melon), reparu cette année dans nos expositions sous le nom de melon du Chili : nous le citons, parce que nous lui devons une réparation. Dans notre Bulletin horticole sur l'exposition de la Société royale d'Anvers (25 août) nous avons dit que ces melons parfumés comme des ananas (et ce fait, nous le maintenons) avaient le goût des cornichons dont au fait ils sont les plus proches alliés. Or, nous sommes plus instruits actuellement : nous avons laissé mûrir ces melons de la reine Anne dans une bonne serre chaude :

ils sont devenus exquis, et la chair, mélangée à un peu de sucre, a offert le fumet et le parfum les plus délicatement orientaux.

Enfin 28 variétés de melons de Perse, parmi lesquels on recherche le *muscat des États-Unis*, complète aujourd'hui les séries des 183 melons dignes de figurer sur les meilleures tables.

Le potiron *chate*, cultivé abondamment dans les champs de l'Égypte et de l'Arabie, est une grande ressource pour les pays chauds. On mange le fruit cru ou cuit, ou bien on en exprime le jus, et avec celui-ci on prépare une liqueur extrêmement rafraîchissante.

Le *kalimou* des Indiens ou *timou* des Tartares, est notre cornichon ordinaire provenant de chez ces peuples. La culture en a produit actuellement six races, chacune ayant plusieurs variétés. Les verts, les jaunes, les blancs et les variés forment les races principales, mais la plus curieuse est le *concombre à bouquets*, très-précoce et montrant ses fruits resserrés en une élégante grappe. Le cornichon est à la fois et selon les peuples, un fruit, un légume ou un condiment. Dans les Indes, c'est un fruit un peu amer, mais regardé comme tonique. Presque partout, on mange le fruit comme légume, ou cuit ou cru, tantôt avec les viandes, tantôt en salade. L'emploi en condiment est trop connu pour le rappeler ici. Le cornichon est regardé par les médecins et les parfumeurs comme la plante utile, par excellence, pour faire disparaître les taches de rousseur, et on prépare à Paris la fameuse pommade de concombre, si célèbre pour l'art de la parfumerie, comme adoucissant la peau. Cette pommade, dans laquelle entre encore le benjoin et l'eau de rose double, plus 120 livres de suc de cornichon

sur 40 de graisse, est une des compositions les plus populaires de la toilette française.

Un cornichon des déserts de l'Arabie a été appelé par Linné, le cornichon des Prophètes, parce qu'on dit qu'il formait dans les temps anciens une nourriture ordinaire. On le voit souvent dans nos expositions, où il étonne par ses piquants, mais nous ne sommes plus au temps des prophètes, et ce fruit reste sans emploi dans nos jardins.

On cultive au Bengale, sur les hautes terres, un cornichon tellement utile, que Roxburgh l'a nommé *cucumis utilissimus*. On en mange le fruit comme un légume, et sa graine, rôtie, passe pour un remède précieux dans le traitement des voies urinaires.

Le genre *courge*, où nous ne voyons que des plantes inutiles, renferme, au contraire, des plantes précieuses. La *courge musquée* des Antilles, ou le *succa santa* des Vénitiens forme un fruit délicat. On le cultive à cet effet aux Antilles et dans l'Europe australe. Chez nous, on l'expose et on en ignore l'excellent goût; la chair est d'un rouge-orange. Les *potirons* ou les *giraumones*, dont nous possédons une douzaine de variétés, servent à faire du potage, surtout cuit au lait. On l'aromatise avec de la canelle. En France, c'est un mets vulgaire: ici, il est inconnu. On extrait des graines, qui sont fort abondantes, une huile grasse excellente, rivalisant avec celle des amandes douces. L'embryon extrait de la graine bouillie, est praliné comme celui des amandes. Cultivé en grand, le potiron donne en quantité du sucre et sert à faire des confitures. On ignore généralement que les porcs sont amateurs de courges qui les engraissent vite, de même que les poules, qui sont fort friandes des

graines. Le nom italien de *zucca* doit frapper les populations flamandes qui connaissent fort bien sous le nom *zuccades* des tranches confites prétendûment d'un melon extraordinaire de Portugal ou d'Espagne : elles en font usage surtout dans le *zuccade-koek*, ou pain d'épices à zuccade, si famé à Gand et à Anvers. Beaucoup d'espèces de potirons et de courges servent de fond à ces *zuccades* qu'on peut fort bien imiter dans le pays. On saisit l'instant où la courge développe son arôme, et on la découpe en tranches qu'on fait confire au sucre en y mêlant des écorces d'orange. Les citrouilles proprement dites servent aux mêmes usages.

Les courges orange, pomme et poire, cette dernière originaire de Perse, se placent dans notre pays sur les tables, entre les fruits, comme ornements, et peuvent servir à cet effet tout un hiver; mais, dans les pays chauds, on vide le fruit, on le dessèche, on le remplit de son, et on en fait de jolies boîtes qui servent à une foule d'usages.

La Wolga, près d'Astrakan, voit ses rives couvertes de la *courge porte œuf*, qui y est regardé comme un légume supérieur à nos choux-fleurs. C'est le *cucurbita ovifera* des botanistes. Nous avons mainte et mainte fois mangé avec plaisir de ce mets en Belgique, et nous connaissons les familles où il est et sera désormais d'un usage constant. Cette courge-œufs figure à toutes nos expositions, et pas une personne sur mille n'en connaît l'emploi.

La *courge à la moëlle*, espèce encore problématique, nous est venue d'Angleterre, où elle forme, à Londres surtout, un légume ordinaire, très-commun. Nous la voyons figurer sur les marchés de Liége, mais dans nos

expositions on méconnaît souvent cette plante, on ne la distingue pas, et encore moins l'utilise-t-on. C'est pourtant un excellent légume, quand on sait le faire apprêter à son époque et selon l'art.

La *courge pastèque* ou *melon d'eau*, si remarquable par ses graines noires et sa chair rouge, se cultivait il y a des siècles en Belgique plus communément qu'aujourd'hui. On voit à Malines, à la maison de ville, le génie de la cité, montrant sa fécondité aux habitants par une énorme pastèque coupée en deux. On y reconnaît la pastèque à chair ferme. En été on boit la chair de la variété fondante avec un indicible plaisir ; on en fait des liqueurs rafraîchissantes. Dans la Charente inférieure, on fait de la pastèque une confiture très-renommée. On coupe la chair en petits morceaux qu'on dépose dans un linge blanc, on laisse égoutter et on ferme le linge. On bouillit à l'eau. Puis on porte la pulpe dans une bassine de sirop et on recuit. Cette confiture de pastèque s'exporte au loin.

Chacun a examiné dans nos expositions le *potiron-turban* ou le *zucca-turca* des Vénitiens. On le prend ici pour un simple jeu de la nature. Le potiron-turban se mange en légume cuit à la manière de carottes ; on en fait une excellente purée qui s'associe parfaitement à la tomate. On conserve les fruits pendant l'hiver avec la plus grande facilité.

Parmi les plus gros potirons, on distingue les *patissons*. Nos populations n'y reconnaissent guère que les citrouilles de la fable, et malgré la moralité des Garo, nous voyons cependant, à Bruxelles même, les patissons cultivés le long des arbres, de manière que les fruits en pendent en guise de pommes ou de poires. Ces patis-

sons sont estimés ailleurs à plus d'un titre. De l'un, appelé *cascolaris*, on fait un fromage qui jouit d'une haute réputation dans les Indes ; d'un autre, nommé *puddingkurbis* par les populations allemandes, on prépare, le nom l'indique assez, un pouddingue dans le genre de ceux confectionnés à Anvers avec les zuccades du midi. A cette même catégorie appartient l'*artichaut de Jérusalem* qu'on admire toujours dans nos expositions et que nous ne retrouvons jamais sur nos tables. Ce joli artichaut de Jérusalem présente toutes sortes de formes : tantôt une croix de Malte, tantôt une étoile à doubles rayons, ou bien un bonnet, un turban, etc. On utilise très-bien ce fruit : on enlève le dessus en guise de couvercle, on vide la partie aux graines, en laissant la chair. On introduit dans ce vide de la farce au porc, des truffes et des champignons ; on ferme le couvercle et on laisse cuire le tout au gras. L'arôme des truffes a pénétré la chair de l'artichaut et ce mets est aussi succulent que beau. Le courgeron ou le petit potiron vert, cultivé dans le midi de la France, sert au même usage.

Nos anciens botanistes, Dodoëns entre autres, mentionnent l'utilité que nos pères tiraient des quelques cucurbitacées cultivées à cette époque ; les fruits étaient coupés en tranches, passées à la farine, elles se préparaient au grattin et se saupoudraient de sucre et de cannelle. Nous recommandons ce procédé aux membres des Sociétés pépophiles qui trouveront dans les anciens écrits de la botanique belge plus d'un titre à la reconnaissance des populations.

Les cucumérinées ont encore des usages industriels qui ne sont pas sans intérêt. Les Chinois vident les

courges, y font deux trous correspondant aux yeux et s'en couvrent la tête quand ils vont à la chasse des canards. A Ostende les premières veillées de l'hiver exigent un luminaire dans une courge vidée. Les pèlerins connaissent depuis quelques siècles la gourde du *cucurbita lagenaria* originaire de Rio-Janeiro. La calebasse devient en Italie le signe extérieur du cabaret comme la branche du génévrier chez nous. Dodoëns rapporte que ces calebasses vides servaient aux Belges pour pêcher. On liait le filet aux fruits vides, de manière à en tenir le haut au niveau de l'eau. Cette espèce cultivée actuellement partout, a produit les courges en bouteilles, les courges en trompettes et d'autres formes très-extraordinaires, mais toutes susceptibles de se conserver en peau, de manière à en faire des trophées, des ornements qui, vernis, durent très-longtemps.

Sous le nom de *Trichosanthes anguina* on voit exposé dans nos expositions de courges un fruit singulier, de la forme et de la grandeur d'un serpent de taille moyenne. Sa couleur est verte au-dessus, jaune au-dessous, de sorte que la ressemblance avec un serpent est encore plus parfaite. Ce fruit est tantôt ployé sur sa longueur, tantôt replié en ondulations, et souvent à son extrêmité on place deux perles noires pour imiter les yeux du reptile, si on ne lui donne encore un hameçon pour contrefaire la langue. Cette cucumérinée est une des plantes les plus singulières du monde. On l'a vu cultiver en premier lieu au jardin royal à Laeken où M. Forkel en avait garni une palissade. On était surpris de voir pendre de quelques rameaux une suite de fruits longs de un à deux mètres, tandis que si le fruit se forme sur terre, il se recoquille de mille façons.

Ce *Trichosanthes anguina* est originaire de la Chine; de la Cochinchine et des Indes où il porte le nom de Kukukjanjang. Ici, on n'y a vu qu'un serpent végétal, mais dans les Indes où le fruit devient rouge à la maturité (on l'obtiendrait chez nous dans une serre), on le mange.

Enfin à côté des vraies cucumérinées, nous trouvons une plante bien jolie et qu'on commence à voir cultiver en Belgique. C'est le *Cyclanthera pedata*. Son feuillage est charmant; des millions de branches s'enlacent sur les tonnelles, les treillis, les montants de fenêtres et à ses innombrables fleurs blanches succèdent des fruits en forme de perles et se colorant du plus éclatant vermillon du corail. C'est le Mexique qui nous a envoyé cette beauté dont les fruits pourraient figurer comme des courges microscopiques aux expositions des pépophilés.

Nous espérons que cette rapide revue ajoutera quelque intérêt aux œuvres de nos sociétés; notre but a été, puisque nos populations s'occupent de courges, d'attirer leur attention sur la véritable utilité qu'on peut en tirer.

18 *octobre* 1850.

BRUGES.

Exposition des produits de l'Horticulture des deux Flandres, ouverte à Bruges le 30 *septembre* 1850.

Pendant toute la semaine la presse et l'opinion publique ont rendu une éclatante justice aux magnifiques

fêtes de Bruges; les relations sont restées néanmoins au-dessous de la réalité; ni le pinceau, ni le burin ne sauraient rendre avec fidélité ce prestige des cortéges, ces détails infinis des chars agricoles.

L'honorable M. Delehaye, dans un toast chaleureux, mais plein de vérité, porté à la santé du gouverneur de la Flandre occidentale, M. le baron de Vrière, a dit avec la plus exacte appréciation que l'exposition de Bruges a prouvé la suprématie agricole de cette province sur toutes les autres de Belgique. L'idée pourra d'abord paraître exagérée, mais quand on voudra comparer les céréales et une notable partie des racines alimentaires exposées à Bruges avec les produits similaires venant d'autres parties du pays, on devra se rendre au jugement formulé avec sincérité par le président du jury.

Les éloges n'ont donc pas manqué aux fêtes de Bruges. Dans le même toast dont nous venons de signaler un passage, toast qui était autant un rapport très-expressif qu'une émanation de vœux, se révélait une pensée non moins exacte et qui pour nous, dans notre spécialité, devient fort importante, à savoir qu'en horticulture, la Flandre occidentale n'est pas à la hauteur de sa compagne d'orient. Les flatteurs sont de mauvais amis. On nous permettra donc de dire à l'égard de la partie horticole de l'exposition toute notre pensée, toute la vérité! D'ailleurs, il est bon qu'il en soit ainsi: devant une perfection à réaliser, devant des progrès à conquérir, devant le bien à atteindre, l'avenir est riant, plein de charme et d'espérance; les fleurs, les fruits qui sont au bout du chemin que la Flandre occidentale est appelée à parcourir désormais, sont trop

attrayants pour ne pas exciter un zèle fécond chez ces hardis travailleurs dont trois ans de labeurs et de peines ont relevé l'industrie de son agonie, semé l'abondance où gémissait la pauvreté et remplacé la dégradante mendicité par le salaire honorable. « Nous n'avons plus un enfant de quatorze ans qui ne sache gagner sa vie par le travail » nous disait un honorable chef d'un des établissements de bienfaisance de Bruges. Une régénération aussi subite et aussi digne doit inspirer aux propriétaires, aux horticulteurs de cette province l'émulation la plus efficace, car elle ne permet pas de croire à l'impossible, et si nous avons trouvé encore à Bruges des esprits opposés à l'exploitation de l'Angleterre par nos légumes, nos fruits, nos primeurs, nous ne désespérons pas que, malgré eux, une fois les matières premières produites et le progrès réalisé, ces sortes d'objets ne s'écoulent en abondance, au grand profit des populations de la campagne. L'appréciation de l'exposition horticole, en spécialisant les faits, rendra cette idée beaucoup plus palpable et surtout plus immédiatement réalisable dans ce qu'elle renferme d'utile.

Le règne de la puissante maison de Bourgogne a laissé dans le sang du peuple de Bruges cette aptitude à l'art de festoyer dignement, et cette qualité est plus rare qu'on ne le pense : elle suppose d'ailleurs le sentiment des beaux-arts lui-même. On s'en appercevait dès l'entrée dans la Halle où l'exposition avait lieu. A Bruxelles, à Namur, à Gand, où depuis 1847 nous avons vu de grandes expositions protégées par le gouvernement, on se bornait à rappeler sur de simples écussons les noms des célébrités : ici, le génie des Van Eyck, des Memling, des Crayer et des Pourbus exigeait le souvenir du

nom et des traits eux-mêmes. Des médaillons représentant les portraits, entourés de guirlandes, et des drapeaux tricolores s'enlaçaient sur tout le vaste contour des trois galeries de la Halle. Il est vrai que par la précipitation qu'on est forcé de mettre à toute organisation d'une fête horticole et agricole, où les fleurs et les fruits passent si vite, les plus étranges substitutions ont donné lieu à de plaisantes erreurs. Les noms étaient loin de correspondre toujours aux portraits et comme nous ne voyons nullement que dans les jours de fêtes il soit défendu de s'égayer, nous pouvons bien, ce nous semble, parler de ceci. Au-dessus du nom de Jussieu se trouvait nous ne savons quel général républicain, le tricorne galonné sur la tête ; une rubiconde figure de propriétaire des Polders portait le nom de Linné ; Boerhaave avait une fraise à la Maurice ; Papejans, mort en 1845 et dont la ressemblance avec l'empereur Trajan était proverbiale à Gand, devint ici un élégant barbu du lendemain de 1848 ; nous en passons et des meilleurs. Nous avons vu un dessinateur croquer ces médaillons et les vues générales des salons ; nous espérons bien que l'histoire à publier des fêtes de Bruges, en rendant à César ce qui appartient à César, laissera du moins les têtes à qui de droit.

Les troisième et quatrième classes des produits de l'exposition formaient, à proprement parler, l'horticulture de la solennité. Le jury réuni pour en juger, était composé de MM. le baron de Serret, président de la Société royale d'horticulture de Bruges ; De Cannart d'Hamale, président de la Société royale de Malines ; Morren, membre de l'Académie ; Simon-Brunelle, secrétaire de la Société de Flore, de Bruxelles ; Van Houtte,

saegher, de Gand, obtint la médaille de vermeil, mais la collection de Mme la douairière de Serret mérite, certes, la médaille d'argent. Le nom de feu M. de Serret est cher à tous les arboriculteurs de la Belgique, ce nom est devenu historique, et si nous eussions eu à décerner des palmes, infailliblement nous eussions couronné les superbes pieds de *myrica* de la Pensylvanie exposés par son fils. Ces *myrica*, introduits par M. de Serret, en Belgique, se cultivent en pleine terre, se sèment d'eux-mêmes et produisent dans les sables de la Flandre occidentale, une telle quantité de cire qu'on saurait en fabriquer un nombre considérable de bougies. Nous trouverons des incrédules; quelle vérité n'en a pas trouvés? Mais la justice, toute boîteuse qu'elle est souvent, arrive et un jour arrivera aussi où les ciriers de la Pensylvanie seront cultivés dans les dunes.

Puisse la cire du *myrica* nous éclairer dans le concours de la plante en fleur la plus remarquable! On nous signale un *amaryllis suaveolens* de Sainte-Catherine, qui ressemblait tellement à l'ancien *amaryllis belladona* que nous l'avons pris pour son fils expatrié au Brésil. Un *achimenes sauraja* a mieux mérité le prix : fleur charmante, blanche avec cinq taches de beauté bleues, agaçante comme une marquise du siècle de Louis XV. A ses côtés un *martynia proboscidea* (qui par paranthèse, n'a rien de nouveau) montrait et ses fleurs et son fruit armé de deux défenses d'éléphant. On nous assure que les prix de nouveautés ont aussi été remportés par des jardiniers de Gand.

La plus belle collection de plantes rares nouvellement introduites, et directement de leur lieu de provenance, forme l'objet d'un prix important : on le conçoit sans

peine, c'est là une source de prospérité pour notre commerce d'exportation. M. Desaegher, de Gand, remporta ce prix. On remarquait dans son contingent un *artocarpus imperialis*, arbre magnifique, portant de grandes feuilles en cœur et deux camellias tellement nouveaux, dit-on, qu'on ne les a jamais vus..... en fleur.

Jusqu'ici, comme plus loin, nous n'avons rien à citer que de l'horticulture gantoise et M. Delehaye avait, on le voit, cent fois raison. Heureusement que la joute en fleurs variées, 50 espèces au moins, est venue apporter une honorable exception à la règle. MM. Chantrell-Stappens et Devinck, de Bruges, ont été ici les deux lauréats. Leurs collections résultaient de bons choix et de belles cultures : elles prouvent ce que nous avons dit bien souvent dans nos revues, à savoir que l'horticulture populaire est impérissable et la seule destinée à une fructueuse généralisation.

Le concours pour les belles cultures a été vivement disputé. M. Alexis Dallière a remporté le prix par un pied giganteste de *Boronia* que l'Angleterre nous envierait. M. Heyndericx a obtenu un second prix par l'art qu'il a mis à rendre les *Bonapartia*, naguère si altiers, aussi petits, aussi nains que possible : il avait exposé en fleur un Bonapartia de cinq pieds quatre pouces, et dont les épines n'étaient plus piquantes. M. Reyghers, de Bruges, a produit une autre merveille : un magnifique genre de plantes, les *hedychium*, naguère des habitants de serre chaude et même brûlante. M. Reyghers a pris ces filles de la zone torride, il les a soumises au ciel et au sol de la Flandre occidentale, non plus sous son toit hospitalier, mais à sa porte, et

elles se sont parées de tous leurs charmes, elles se sont dorées, c'est le mot, de tout l'éclat de leur beauté... le tout pour montrer que le climat de Bruges est excellent, qu'il développe de lui-même l'incarnat, les roses de la santé et les formes suaves de la perfection.

On demande souvent s'il y a des fleurs belges, puisqu'il y a tant de fleurs anglaises, françaises, allemandes, etc. Notre Flore nationale, quoique fort jolie et gracieuse, n'occupe que quelques admirateurs. Un 34e concours avait cependant demandé une variété nouvelle et remarquable venue de semis dans les Flandres. Il faut croire qu'à Bruges on sème peu, car c'est une fleur de Gand qui a obtenu le prix. Nous en demandons pardon à son propriétaire, M. Delbaere, mais son œuvre nous a paru un monstre! C'est un pétunia qui s'en retourne à l'état de feuilles.

MM. De Coster et De Conink, de Gand, ont respectivement remporté les prix pour les plantes de terre de bruyère et les arbustes verts, ne gelant pas, dit-on, en Belgique. Ce dernier concours est un *lapsus calami* dans le programme de Bruges, car telle plante ne gèle pas à Bruges qui gèle parfaitement à Gand, à Bruxelles et mieux encore à Arlon. Aussi dans la collection de M. De Coninck avons-nous remarqué force plantes que nous recommandons à nos sociétés d'assurance sur la vie et susceptibles de payer une forte rente.

Les *ericas*, parmi lesquels il y avait un seul *epacris*, et les *glayeuls*, venant tous de Gand, s'effaceront cette fois devant les dahlias! Les 1er et 2e prix ont été décernés à MM. Leys et de Jaegher, le premier de Gand et le second de Lovendeghem; les fleurs étaient grandes, bien tuyautées, le coloris plus riche que varié. M. le

vicomte de Nieuport de Poucques est connu depuis longtemps comme un des premiers dahlialistes du pays : il y a un choix, une nouveauté, une variété exemplaires dans ses collections. Nos expositions en fait de dahlias ont toutes une faute capitale, c'est d'éparpiller les couleurs au lieu de les classer, les rouges avec les rouges, les jaunes avec les jaunes, et ainsi de suite. Alors les variétés sauteront aux yeux. Il y avait dans la collection de M. de Nieuport un dahlia délicieux, amaranthe, nuancé de rose et le fond des tuyaux incarnat, fleur charmante, enviée de tous... Pauvre fleur! elle était là sans nom, et le défaut du catalogue nous prive du plaisir de la recommander à nos nombreux amateurs.

Le 43[e] concours demandait une collection de plantes utiles aux arts et à l'industrie. S'il fut jamais concours utile dans une province où l'industrie s'est relevée, c'est bien celui désigné par l'autorité. Une seule collection concourut, et nous prions nos lecteurs de croire à la véracité de nos paroles : elle ne se composait que de pommes de terre à piment et d'un *Phytolacca* très-propre à empoisonner le vin. Le jury, nous a-t-on assuré, a repoussé bien vite la présentation, mais nous constatons le fait, parce qu'évidemment, dans cette voie, l'horticulture de la province a devant elle un avenir plus sérieux.

Les bouquets ne pouvaient manquer à Bruges, *Bruga formosis puellis !* Et cependant un seul genre de bouquets, dû à l'esprit inventif d'un Brugeois, obtint une médaille, les premiers prix ayant été remportés par des horticulteurs de Gand. Ce genre nouveau, conception de M. Vincke, mérite d'être signalé à nos dames. Dans tous les bois de la Belgique on trouve une plante sèche,

un lichen rameux et moussu, nourriture ordinaire des rennes de la Laponie. Ce lichen se conserve indéfiniment, il abonde dans les dunes. M. Vincke l'a marié aux verveines écarlates,. aux violettes, aux geranium; il en fait des bouquets charmants et d'autant plus utiles qu'ils peuvent servir tout un hiver, voire même toute une vie de femme. M. Van Renterghem avait exposé des bouquets, genre druidique, formé de toutes les fleurs auxquelles les druides attachaient de l'importance; ces bouquets étaient remarquables par leur légèreté et leur sauvagerie. Enfin, MM. De Smet et Delannois, de Gand, ont égayé l'exposition de leurs bouquets plus faits pour être cuits que pour être flairés, puisqu'ils se composent de carottes, de navets, de betteraves, ciselés au burin et découpés à l'emporte-pièce. Ici, nous ne sommes plus en horticulture, mais nous descendons à l'art d'orner les salades. Nous avons hâte de raviver notre curiosité à la contemplation des *orangers*, des *lauriers* et des magnifiques *clethras* que nous avions aperçus dans la cour des Halles et à l'entrée des salons. M. de Coppieters T'Wallant possède là de superbes pieds, dignes d'un parc princier. Les *clethras*, hauts de cinq à six mètres, cîmes en tête fleuries et feuillues, formaient l'objet de l'admiration universelle. Dans aucune exposition de Belgique on ne vit de si somptueuses végétations.

Elles sortaient des orangeries, les unes de chez M. Buschaert-Raepsaet, les autres de chez M. Van Lophem-Roels. Quand l'horticulture de Bruges peut produire de telles merveilles d'une gigantesque culture, on a réellement le droit de s'étonner que ses produits ne soient pas plus variés.

Dans la quatrième classe, comprenant les instruments d'horticulture et objets d'art, nous avons surtout à mentionner M. Achille Cram, de Bruges, qui, à lui seul, a exposé les instruments à façonner le sol et ceux à tailler, émonder et greffer les arbres. Son instrument, destiné à ne pas permettre aux échelles de se placer trop près du point d'appui, mériterait d'être introduit partout. La céramique horticole a trouvé dans M. Doelhage, de Dixmude, un artiste recommandable; ses pots vernis propres à bouturer et à marcotter, sont des perfections à 12 centimes, telles qu'on ne saurait peut-être pas s'en procurer de semblables ailleurs en Belgique. Les vases de M. Louis Galens, de Bruges, sont plus remarquables par l'imitation que par l'invention. M. Van Hoecke, de Gand, a exposé les plans de serres que nous croyons déjà avoir vus l'année dernière; néanmoins, le plan d'une serre byzantine où les deux cheminées ne produisent pas un excellent effet, a été, dit-on, distingué par le jury. Enfin, les plans de jardins de M. Van Damme, pour les grandes étendues, et ceux de M. Van Hulle, d'Everghem, pour les petites, ont reçu également l'assentiment du jury; on pourrait cependant désirer dans le premier plan que le jardin légumier n'enlevât pas la vue latérale du château et moins de fabriques sur le reste du plan.

Si nous résumons brièvement les concours de la partie horticole de l'exposition de Bruges, nous arrivons à cette conclusion prévue au commencement de cette revue : c'est Gand qui a concouru à Bruges. Sauf quelques rares exceptions, l'horticulture proprement dite, ne semble pas être du goût actuel des populations de la Flandre occidentale. Raison de plus pour en mon-

trer les charmes, pour vulgariser chez elles la connaissance des beautés de la nature, de la vie. Enfants qui perpétuerez nos souvenirs, disait le prince de Ligne[4], voulez-vous être heureux, cultivez, cultivez des fleurs, grandissez ou rajeunissez-vous à leur parfum, aimez-vous sous l'ombrage des arbres. Il est vrai que dans ces conseils pastoraux, le prince oubliait le jardin fruitier et l'indispensable légumier. On pourrait croire que nous les oublions comme lui, mais nous y voici :

Les fruits étaient excessivement nombreux. Un seul exposant, M. Verreghem, pépiniériste à Furnes, en avait à lui seul envoyé 253 lots. On remarquait dans ses collections la reine Claude de Bavay, mûre actuellement et cultivée à une demi-lieue de la mer. Sa poire *Lekkerbetje* est réellement un bonbon; sa pomme noire est extraordinaire, son *beurré Duvivier* fond comme une glace. M. Verreghem a obtenu le premier prix des fruits variés. M. Reynaert-Beernaert, échevin à Courtrai, et M. le vicomte de Nieuport ont eu le premier et le deuxième prix de la plus belle collection de poires, concours qui a donné lieu à six mentions honorables, savoir : MM. Casseninckx, de Gand; Eggermont, de Lovendeghem; Demoor, d'Alost; Ketels, de Renaix; Bousson, d'Oudenbourg et Santy, de Tonnebeke. Ces noms sont significatifs pour la province. Ils démontrent que le progrès pour la culture des fruits est plus avancé qu'il ne l'est pour les légumes. Quinze collections de poires se disputaient le prix. Dans la collection de M. de Nieuport, les connaisseurs remarquaient deux semis innommés, de coloris inconnus et de formes nouvelles. Le même exposant a vu couronner du premier prix sa collection de pommes.

Les raisins primés ont été ceux de M. Reynaert, de Courtrai et de M. Brugge, de Wondelghem; les ananas venaient de Gand et les melons de M. Van Lophem, de Sainte-Croix. Quelques personnes ont fait la remarque que les fruits de vergers faisaient généralement défaut; mais il faut se souvenir que dans une grande région soumise aux vents marins, les vergers sont impossibles. Aussi est-ce M. Copeninck, de Gand, qui a obtenu le prix.

La culture maraîchère, si importante pour les populations des Flandres, valait certes beaucoup mieux à l'exposition de Bruges qu'à celle de Gand. L'école de réforme de Ruysselède, à peine établie, s'est distinguée en première ligne : elle a obtenu les prix pour les plus beaux choux, les racines alimentaires, les pois et haricots de jardin. Ce fait mérite d'être signalé, car les connaisseurs remarquaient que dans cet établissement ce succès n'est pas seulement dû au mode de culture, mais encore au bon choix des graines-étalons. Les carottes et panais de MM. Van den Abeele, de Lembeke; De Brabander, de Mariakerke; les navets de MM. Hatze, de Zedelghem; Achille Cram, de Bruges; les magnifiques oignons de M. le vicomte de Nieuport, et De Coninck, de Saint-Denis; les épinards de M. De Maas, d'Alost; les laitues de M. Lison, de Renaix; les piments, tomates, de MM. De Nieuport et Rheggers, ont successivement été couronnés.

Les rhubarbes peuvent certainement devenir un légume très-populaire à Bruges où séjournent tant d'anglais. MM. Van den Bussche, de Zuyvenkerke et le représentant Peers, d'Oostcamp, cet infatigable soutien de l'exposition, ont démontré par leurs rhubarbes com-

bien cette culture est susceptible de se répandre avec fruit dans la province. MM. de Kerkhove, de Denterghem; Jean Gelrest, de Bruges et de Greytere, de la même ville, ont obtenu les prix pour les collections de légumes les plus variés. Nous n'avons eu aucun prix décerné aux légumes nouveaux, bien que l'exposition montrât de superbes et excellents pieds de la *Boussingaultie*, cultivés par M. de Denterghem, d'appétissantes branches fleuries de *Quinoa* de M. Demoor, des *Panais de Jersey* d'un goût supérieur à tout ce que nous connaissons en ce genre. Les propriétaires auraient donc grand tort de croire à l'impossibilité de perfectionner la culture maraîchère dans la province, s'ils devaient en juger uniquement par l'exposition ou la distribution des médailles. L'école de Ruysselède est dans cette question d'un excellent exemple. Il y a beaucoup à faire encore dans cette belle province, mais l'exposition, en constatant l'état général et actuel et en indiquant dans différentes voies ou les commencements d'un progrès à réaliser ou les résultats d'une perfection déjà acquise, n'en reste pas moins un des événements les plus utiles et les plus glorieux de cette année.

Bruges a donné de plus l'exemple de la plus honorable hospitalité. Dans aucune ville du royaume, les membres du jury n'ont été mieux reçus par les autorités du gouvernement et de la cité. La députation permanente du conseil provincial offrit aux membres du jury un splendide banquet dans l'antique salle du Franc de Bruges où en 1480 Philippe-le-Bon s'était fait peindre un œillet à la main.

7 *octobre* 1850.

BRUXELLES.

Exposition de la Société Royale de Flore à Bruxelles, ouverte du 14 au 16 juillet 1850.

Il y a vingt-huit ans la Société de Flore venait de se constituer la troisième des associations qui s'occupaient en Belgique des progrès de l'horticulture. La première exposition s'ouvrit le 14 juillet 1822, dans cette même rotonde du Musée où nous venons de retrouver les 14, 15 et 16 juillet de cette année, les fleurs éternellement fraîches et parfumées de nos serres et de nos jardins. Alors la jolie rotonde contenait avec facilité le modeste contingent de quelques amateurs clairsemés, aidés dans leurs louables efforts par les plantes du Jardin botanique. Aujourd'hui, les collections ne pouvaient plus s'étager sur l'estrade circulaire; elles ont dû descendre le grand escalier, se poser humblement sur les marches de marbre et terminer leur spirale au pied du grand hercule de Delvaux, tout étonné de se trouver armé de sa lourde massue devant les inoffensives corbeilles de terre cuite de M. Ferricx, et des frêles jardinières tissées en fil de fer de M. Lebrun.

A Bruxelles, comme à Malines, le local fait défaut: la rotonde du Musée est tellement sombre et le jour tellement faux que les couleurs se ternissent, que les dessins délicats d'une Pétunie méléagre se devinent, mais ne s'observent guère, que les nuances si vives de la belle collection des gloxinies de M. Janssens perdent leur éclat et leurs nombreux reflets.

Sans doute, la disposition circulaire permettant au regard d'embrasser l'ensemble, est des plus favorables à une exhibition de fleurs, mais le jour, la lumière sous l'influence desquels tant de couleurs se sont formées, sont indispensables, et cet élément manque absolument dans le local actuel.

Nous avons été heureux d'apprendre qu'un des plus grands soutiens de la société se proposait de faire bâtir bientôt un local approprié à ces fêtes horticoles, et dans sa libéralité il le mettra à la disposition de l'ancienne Société de Flore dont les honorables succès méritent en effet toutes les sympathies. Nous faisons des vœux pour que cette louable intention puisse se réaliser bientôt. Les expositions de Bruxelles y gagneraient incontestablement.

Le nombre de plantes exposées s'élevait au delà de 2,000. Le catalogue ne peut les mentionner toutes, parce que les collections d'un même genre ne comprennent qu'un numéro. A propos de ces collections, nous félicitons la commission administrative d'avoir conservé dans leur ensemble, chacune dans son genre, les réunions de pensées, de balsamines, de fuchsias, de roses, de gloxinies, de conifères, d'orchidées, etc., mais nous ne savons pourquoi la même marche n'a pas été suivie à l'égard des collections de *bel envoi*. Il nous semble qu'il faudrait distinguer entre les *beaux envois* comme collections variées de produits d'horticulture et les collections de plantes d'ornements pour le salon. Cette idée n'est pas seulement la nôtre, mais elle est partagée par les exposants. En effet, à l'exposition du 14 juillet, ces concours pour le plus bel envoi ont eu pour résultat de couronner par des premiers prix deux

collections de jardiniers, MM. De Craen et Van Riet. N'eût-il pas été désirable que le public pût, comme le jury, s'assurer par ses yeux, du mérite de chacune de ces collections?

Aujourd'hui, les collections ayant obtenu les prix, sont disloquées pour orner le local; une plante se place à gauche, l'autre à droite, celle-ci sur le bas de l'estrade, celle-là sur le haut et entre elles viennent se loger des espèces étrangères au contingent couronné! L'idée si juste, suivie à l'égard des variétés d'un même genre, voire même des espèces d'une même famille, comme les orchidées, pourrait s'appliquer aux *beaux envois*. Nous ne faisons pas ici la critique des mesures adoptées, nous serions fort au regret qu'on prît nos paroles dans ce sens, mais nous exprimons un sentiment dont ailleurs qu'à Bruxelles on nous a souvent fait part et que nous croyons sincèrement fondé sur la vive sympathie que les expositions ont su exciter chez nos industrieuses populations. Indépendamment du concours pour les plus beaux envois, il y aurait des concours pour l'envoi des plus belles plantes devant servir à l'ornementation des salons de l'exposition, et ces plantes, envoyées dans ce but, se soumettraient d'avance à la séparation nécessitée par l'exigence des localités et du bon goût.

Puisque nous en sommes à présenter nos très-bienveillantes remarques, qu'on nous permette d'en soumettre une seconde relative aux plantes nouvelles, de récente introduction, de semis nouveaux ou même de belle culture. Aujourd'hui, les pieds couronnés dans ces joûtes sont exposés sur l'estrade commune, parfois tellement bas ou tellement loin qu'on ne peut en saisir

tous les détails. Ne conviendrait-il pas, comme on le fait dans les expositions de Londres, et même de l'Angleterre entière, d'isoler ces pieds sur des colonnettes à plateaux arrivant à la hauteur des yeux et permettant de distinguer ces plantes, encore inconnues de l'immense majorité des visiteurs, dans leur port, leur allure, leur coloris et même leur parfum? Tous ces caractères réunis font le prix des plantes, assurent ou arrêtent, étendent ou restreignent leur popularité. Nous pensons que cette amélioration obtiendrait l'assentiment de tous les exposants, et il est indubitable que l'exposition en général ne ferait qu'y gagner en intérêt.

Il y avait à la rotonde du Musée de jolies choses en fait de nouveautés. S'il eût été question de plantes intéressantes plutôt pour la science que pour l'art, un prix eût été accordé sans aucun doute à la gesnériacée nouvelle de Sorroco introduite en 1850 en Europe par M. Linden, de Luxembourg, mais le sentiment de l'art devait ici l'emporter sur le mérite scientifique, et le jury a certes bien jugé en donnant la palme au ***Fuchsia venusta*** du même exposant, qui est bien autrement que la plante de Sorocco, appelée à faire du bruit dans le monde horticole. Le ***Fuchsia venusta*** de M. Linden dont nous avons fait l'éloge dans notre compte-rendu de l'exposition de Malines, a suscité le même enthousiasme à Bruxelles. La souscription à 25 francs le pied a vu se grossir le nombre de ses adhérents, et c'est de toute justice.

L'achimènes à longues fleurs blanches de M. Van Houtte, de Gand (n° 1221), a obtenu le second prix. C'est indubitablement une plante d'avenir, par la faci-

lité de la culture, la longue permanence et la succession de ses fleurs en trompette qui, dans les vases suspendus et dans les salons tapissés en teintes foncées, produiront de charmants effets. Le *Bomarea edulis* de M. Linden, cette alstrémère dont les racines édules se mangent au Chili sous le nom de topinambours blancs, et que nous avons déjà vue à Malines, a mérité à l'exposition de Bruxelles la médaille de bronze. L'*Atalia capitala* de M. Aug. de Janti, administrateur de la Société, a obtenu ainsi que le gracieux *Dielytra spectabilis* de M. Merghelynck, de Malines, les mentions les plus honorables. Nous avons fait valoir, dans notre revue sur Malines, le mérite incontesté du *Dielytra;* l'*Atalia* capité est digne aussi d'éloge. Ce lierre de la Jamaïque et de Caraccas, introduit en Europe en 1777. a été cultivé dans les serres impériales de Schœnbrunn près de Vienne, pendant soixante ans, sans que jamais on y vît de fleurs. M. de Janti a été plus heureux que des empereurs d'Autriche et il fallait, comme on le voit, le couronner nécessairement.

On voyait à l'exposition de la rotonde bien humblement confondue sur les planchettes des plantes ordinaires, une gracieuse plante que nous n'avons jamais vue dans aucune exposition ni dans aucune de nos serres. C'était une charmante lobéliacée à fleurs écarlates et pincées, s'étageant en jolis épis; elle était exposée par M. Van Riet sous le nom de *siphocampylus* (nº 1804) sans autre désignation d'espèce.

Le *Limonia spectabilis* de M. le pharmacien Van Tilborgh, dans les fruits duquel les Arabes voient des citrons; l'*Anguloa Ruckeri* de M. de Jonghe, dont les fleurs rappellent les casques des soldats de César, et un

Echites dit *illustris* du même horticulteur, fixaient avec les *Bejaria* aux suaves fleurs roses, de M. Linden, l'attention de tous les amateurs.

Parmi les plantes de variété nouvelle dues aux soins ingénieux de nos habiles horticulteurs et amateurs, on avait à l'exposition de Bruxelles l'embarras du choix. Le *Petunia meleagris*, de M. Van Houtte, de Gand, a obtenu la médaille de vermeil. La Pétunie méléagre offre sur fond blanc passant au tendre violet un filet délicat de mailles bleues, vertes, pourpres ou de teintes intermédiaires. Ces combinaisons sont extrêmement harmoniques. Le *Petunia meleagris* a vu le jour en 1849 dans les jardins de M. Van Houtte, et les parterres trouveront dans cette variété des plus élégantes une fleur charmante et facile à cultiver. Deux Gloxinias du même exposant ont obtenu le second prix et l'accessit. Le Gloxinia *Marie Van Houtte* est vêtu de blanc, tandis que le cœur est d'un pourpre vif et rutilant comme un rubis; le *Griffith* est blanc bordé de violet tendre et d'un violet épiscopal à la gorge.

Les amateurs, si nombreux en Belgique, de plantes de pleine terre s'intéressaient singulièrement à une campanule exposée par M. Symon-Brunelle, secrétaire de la Société de Flore, sous le nom de *Campanula coronata;* les jardiniers l'enviaient du regard.

M. V. Tallois, directeur de l'imprimerie militaire, a obtenu en toute justice, le seul prix décerné au concours de bel envoi entre amateurs. Il avait, en effet, envoyé 74 pieds de plantes choisies, comme *Fuchsia*, *Clerodendron*, *Euphorbia*, *Phlox*, *Lilium*, *Lantana*, *Statice*, *Pimelea*, *Rosa* et *Nerium*. Ses *Lantanas* se faisaient remarquer par une brillante floraison et toute

la collection démontre une parfaite entente de la culture. Nous l'avons déjà dit, les deux lauréats pour le concours de bel envoi entre jardiniers, étaient MM. De Craen et Van Riet. On pourrait, certes, leur appliquer le même compliment que celui adressé cette année par le célèbre professeur Lindley aux jardiniers de Londres. Tout le monde possède vos espèces de plantes, disait M. Lindley, mais nul ne sait les cultiver comme vous. En effet, que de richesse, que de splendeur, que de santé, que de force et d'ampleur dans ces végétations luxueuses! Jamais on ne vit plus de pourpre que dans ce *Lilium speciosum*, plus d'ombelles que sur cet hortensia du Japon, plus de fleurs roses que sur ce *Chironia* de soixante-dix centimètres de hauteur, plus de clochettes d'azur que sur ce *Sollya linearis*, etc.! Où trouveriez-vous beaucoup de roses plus pleines, plus pommées, plus gigantesques que ces roses Talbot qu'on croirait avoir servi de modèles aux pinceaux des Séghers, des Redouté ou des Van Spaendonck? MM. Van Riet et de Craen sont de rudes joûteurs; on peut répéter, à propos de l'exposition de Bruxelles, que l'horticulture de la capitale est de la belle et bonne horticulture populaire, accessible à toutes les bourses, s'hébergeant sous tous les toits, telle qu'il en faut à notre siècle de demi fortune et de comfort général. Ce résultat positif et fort consolant, nous le devons aux horticulteurs de Bruxelles comme MM. de Craen, Van Riet, Janssens, Medaer, Millet et autres. Tous ont rivalisé de zèle pour orner la salle où la foule n'a cessé de circuler en manifestant une flatteuse approbation.

Nous avons vanté, à propos de l'exposition de Malines, les charmes de la superbe sobralie de M. Van

Deurne de Damas. La sobralie couronnée à Malines est venue à Bruxelles remporter de nouveau les palmes de la victoire. Elle a obtenu la médaille de vermeil.

Un magnifique *erythrina crista galli* tout couvert de longs épis de fleurs de corail, majestueux dans sa large coupe en corbeille, a obtenu la médaille de bronze dans les concours de belle culture. C'était un produit de M. Janssens, horticulteur de Bruxelles. Une torénie asiatique de Mlle Gillot, fleuriste, un penstemon de M. Ambroise Verschaffelt de Gand, et quelques autres plantes, toutes d'excellente culture, ont été mentionnées avec raison.

Venaient ensuite les collections spéciales. Les pélargonium de M. Millet ont disputé les distinctions avec ceux de M. Buyck, de Gand; les rosiers thé et Bengale, de M. Medaer, de Saint-Gilles, ont obtenu la première médaille. Les envois en orchidées, de M. Van Deurne, de Damas, et de M. Verschaffelt, n'ont obtenu chacun que le second prix. Ces fleurs semblaient, du reste, avoir souffert de leur voyage. Il est remarquable qu'aucun amateur de Bruxelles n'ait envoyé à l'exposition de la capitale, des collections de ces plantes si estimées, alors qu'une petite ville comme Malines, abonde en ce genre de cultures. Ce fait nous donne la confirmation de ce que nous avons dit à propos de ces orchidées regardées encore dans la plupart de nos villes comme inaccessibles aux amateurs ordinaires, et réservées aux grandes fortunes. Au fond, c'est une erreur, mais le préjugé doit être vaincu.

Les œillets flamands et les œillets quelconques ne semblent pas non plus inspirer beaucoup de passion aux Bruxellois. Il était donc juste que deux Gantois, MM. Ver-

schaffelt et Bailleul, obtinssent des prix pour les œillets flamands. C'est un fait à constater que les picoties anglais, si singuliers dans leur coloration en cocardes circulaires, sont inconnus dans plusieurs de nos provinces.

Si l'exposition laissait à désirer sous ces points de vue, par contre elle pouvait montrer avec orgueil les magnifiques fuchsias de M. Ranwet, conseiller à la Cour d'appel de Bruxelles. Ces fuchsias n'avaient d'autre tort que d'être relégués sur l'escalier; mais il serait difficile de posséder une plus belle collection, non-seulement sous le point de vue des variétés, mais encore sous le rapport de leur force, de leur propreté et surtout de leur santé. Les fuchsias de M. Buyck, de Gand, se distinguaient de même par leurs bonnes qualités. Les gloxinies de M. Janssens formaient une collection fort ample : dans les variétés nouvelles nous avons distingué une fleur dont la mère était la comtesse Caroline Thun qui, fécondée par le maxima, avait produit une gloxinie blanche, mais le tube, la gorge et le limbe offraient une teinte de pourpre royal des plus vives, alors que tout le dehors de la fleur et le bord de la corolle sont restés d'un beau blanc. Il est intéressant de conserver pour l'histoire des hybridations l'origine de cette variété qui, nous l'espérons, portera le nom de son producteur.

M. Forkel, directeur des serres chaudes de Laeken, s'est distingué par ses balsamines grassement cultivées dans cet excellent loam du jardin royal. Aussi les fleurs étaient-elles aussi nombreuses que possible, les couleurs variées et tranchées et toute la végétation des plus fortes. On sait que les Anglais tirent un admirable parti de la

balsamine pour orner les squares, et maintenant que nous possédons à Bruxelles trois lieux publics analogues aux squares, le bassin vert du Parc, la Place des Martyrs et la Place des Barricades, nous devrions penser davantage à cette culture. M. Forkel serait en mesure, avec ces admirables souches, de fournir une ample moisson de graines.

Les verveines de M. Millet ont été couronnées d'une médaille en bronze : elles étaient fort jolies et très-variées : voilà d'excellentes ressources pour les jardinets de ville et les boulingrins des maisons de campagne. M. Millet a obtenu des verveines croisées d'une grande délicatesse.

Ne passons pas sous silence la magnifique collection de pensées de M. Buyck, de Gand, qui attiraient les derniers regards des visiteurs au bas de l'escalier, et méritaient tous les éloges dont elles étaient l'objet.

21 *juillet* 1850.

LIÉGE.

Exposition de la Société des Conférences horticoles de Liége, ouverte en juillet 1850.

Liége possède, comme on le sait, une Société royale d'horticulture et d'agriculture dont les expositions embrassent toutes les parties de l'art, mais il s'est formé dans la même ville, il y a peu d'années, une société particulière qui, pour étendre ses travaux dans un cercle plus circonscrit, n'en est pas moins d'une très-haute utilité. Nous dirons même que cette Société des Confé-

rences horticoles est destinée à un long avenir, précisément parce que son but atteint ce qui est impérissable et de tous les moments.

Elle se propose surtout d'encourager l'horticulture proprement dite, le gain de variétés obtenues par des semis nationaux, l'introduction de plantes accessibles à toutes les fortunes, le petit commerce, si l'on veut, mais le commerce sûr, impérissable, rattaché par des liens indissolubles à nos mœurs. Malgré toutes les révolutions, l'enfant donnera toujours à sa mère, le jour de sa fête, quelque jolie fleur, et aussi longtemps qu'il y aura des amours en ce bas monde, les fleurs en seront les éternels interprètes. On le voit, la Société des Conférences horticoles doit prospérer insoucieuse des agitations du dehors et forte de sa modestie.

Cette modestie s'exprime même dans son habitation. Il n'y a pas ici de monument public qui reçoive ces objets exposés, pas d'apparat extérieur, rien de théâtral, rien d'imposant. Gravissez la montagne de Saint-Martin, et près de la caserne de Saint-Laurent vous trouvez une guinguette dont le vaste jardin tout embaumé d'œillets et de roses, tout éclatant de dahlias ouverts en juillet comme si nous étions aux portes de l'hiver, vous dit assez que « le maître de céans » est sans aucun doute un fervent apôtre du culte de la belle nature. C'est là que dans un vestibule et une chambre, la Société des Conférences horticoles expose, et n'en rions pas, car je vous le jure sur le trépied de notre Flore, il n'y a pas eu, en l'an de grâce 1850, d'exposition horticole plus intéressante, plus neuve, plus nationale, plus utile que cette modeste mais riche exhibition réfugiée dans la demeure de M. Sauvenay. Entrons.

Dans le vestibule d'abord les regards s'arrêtent sur des *Statices* d'une force extraordinaire et de plusieurs espèces. Des touffes de deux pieds de diamètre qu'on dirait de loin, dans le gazon, des flocons de nuages descendus du ciel, mais au lieu de gouttelettes d'eau se sont autant de petites fleurs en étoiles, celles-ci blanches et argentées, celles-là roses ou bleues. Nous visitons toutes les expositions de Belgique et nous pouvons l'affirmer, nous n'avons vu réellement nulle part de statices si belles. La Société des Conférences horticoles ne publiant pas de catalogue nous ne saurions indiquer précisément à quel horticulteur ces plantes appartiennent, mais nous ne croyons pas nous tromper en disant qu'elles sortent de l'établissement de M. Ruth.

Vis-à-vis, sur une simple table, on remarque les *mimulus* de M. Sauvenay. Ce sont surtout les variétés roses et du plus tendre incarnat qui sont devenues entre ses mains des plantes charmantes pour les boudoirs.

A peine entrés dans la chambre qui tient lieu de salon de Flore, les visiteurs s'assemblent devant une jardinière admirable où, sous un tapis de lycopodes et sous l'ombre de centradenias en panaches, scintillent comme autant de pierres précieuses, vingt variétés de *verveines* choisies dans tout ce qu'il y a de plus beau et de plus perfectionné! Nos paroles sont impuissantes pour vous dire combien la *verveine favorite* magnétisait les regards. Imaginez-vous l'azur le plus miroitant, le *lapis lazuli* le plus céleste, la corolle grande et au centre de ce bleu indescriptible un œil blanc comme neige. Une seule branche de cette ineffable plante est un bouquet charmant qui n'a besoin que de lui-même pour plaire. A Florence les jolies bouquetières n'ont garde

de faire des bouquets, elles vous offrent une branche coupée, mais choisie, et dans cet admirable agencement de fleurs dont la nature seule fait les frais, il y a plus de poésie et de bon goût que dans nos assemblages factices. Cette verveine favorite est de toute beauté pour ces bouquets naturels. Elle est en possession de M. Haquin, horticulteur (Hocheporte), à qui toute la jardinière, expression de ses cultures, appartient. Nous nous sommes hâtés de nous inscrire pour recevoir des plants de cette favorite qui vous fait la faveur de se céder au prix d'un franc.

En 1270, l'armée de Louis IX expirait sous les exhalaisons fétides des marais brûlants de Tunis; saint Louis venait de trouver une liqueur bienfaisante qui guérissait d'une fièvre meurtrière. C'était l'œillet d'Afrique connu alors sous le nom de girofle, qui la lui fournissait. Après la croisade, les soldats français apportèrent dans leur pays la belle plante africaine à laquelle tant de malheureux durent leur vie. L'œillet est un végétal qui depuis six siècles a été cultivé avec honneur. La Société des Conférences horticoles a pris la plante de saint Louis sous son patronage spécial. C'est elle qui fixe la date de l'exposition. L'œillet est de plus la plante chérie des houilleurs. Quand le laborieux Liégeois a passé ses douze heures sous terre, il aime en revenant à sa surface à savourer l'arôme reconfortant de ses œillets cultivés avec tant de soin sur la tablette de sa modeste fenêtre. La culture des œillets est donc devenue des plus populaires dans cette province et des expositions spéciales s'ouvrent expressément pour la protéger. A Liége les œillets flamands et les œillets de Bohême se partagent les palmes. Un docte jury, com-

posé de MM. De Sermoise, rentier à Tongres; Ouverx, propriétaire à Velm; Folie, capitaine d'artillerie; Michel, pépiniériste à Nessonvaux; Donny, amateur; Bertrand, jardinier; Joris fils, horticulteur; Henrard, démonstrateur à l'université; Thimister amateur et Dubois, cultivateur; était appelé, le 21, dès neuf heures du matin, à juger du mérite des nombreux œillets envoyés à Saint-Laurent en vue de l'exposition. Les concours furent aussi brillants que variés. On conçoit facilement combien la fleur favorite des Liégeois devait exciter leur verve et provoquer leur enthousiasme.

Il fallait pour le premier concours vingt œillets flamands en pleine floraison et en pots. M. Sauvenay père emporta le prix. Ces œillets étaient dans de bonnes conditions : plantes peu élevées, calice en tuyau non fendu, corolle en cocarde, plane, ronde et sans frange, couleurs tranchées, vives et bien rubanées. Les amateurs remarquaient surtout un œillet blanc, varié de bandes d'un brun de capucin virant au pourpre. On sait que les cultivateurs d'œillets ne donnent pas de noms à leurs gains, mais seulement des numéros. Il devient donc bien difficile sinon impossible de recommander un œillet donné, chacun numérotant sa collection à sa fantaisie.

Les œillets bohémiens dits anglais sont rivaux des flamands. La plus belle collection a été celle de M. Francotte fils, horticulteur à Grivegnée. Les cocardes étaient bien bordées de couleurs tranchantes et la délicatesse des corolles montrait ici un véritable progrès.

Il y avait un concours pour le plus bel œillet flamand de semis. A l'unanimité le prix a été décerné à

M. Léonard Peck, fils du contrôleur de la manufacture royale d'armes, et ce jugement a été ratifié par les amateurs flamands, anglais, hollandais, suisses et français qui ont visité l'exposition de Saint-Laurent pendant les trois jours. C'était bien là un bel œillet d'amateur, cocarde parfaitement circulaire, pas trop grande, bords entiers, distinctement tricolore, fond rose incarnat et flammes pourpres et écarlates. Parmi les bohémiens, un œillet obtenu par MM. Masset et Bodson, amateurs, réalise aussi toutes les conditions d'un vrai succès et une médaille lui a été accordée.

Les premiers prix pour les collections d'œillets coupés ont été obtenus par M. Michaux, amateur, et M. Léonard Peck dont les nombreuses fleurs, placées dans de petites fioles, venaient faire une heureuse diversion à la vue de plantes fortes, toutes armées de leurs tuteurs.

Au mois de juillet il serait difficile d'ouvrir une exposition sans fuchsias, verbenas, mimules et mufles de veau, etc. Les fuchsias de M. Sauvenay méritèrent la palme et après eux vinrent les plants de M. Francotte. Mais ici, nous avons besoin de nous arrêter devant la collection des balsamines qui n'obtint qu'une mention honorable, mais qui, dans les premières sociétés du royaume, eût excité une admiration universelle. Chacun connaît la fleur de balsamine, corolle irrégulière, contournée en capuchon de capucin, fleur bizarre irrégulière, fantasque. M. Francotte père s'est emparé de ces balsamines et les a converties aujourd'hui en fleurs parfaitement doubles, régulièrement circulaires et en roue, symétriquement formée en rosace semblable à celle d'un dahlia et sur ces formes si régulières et si harmonieuses, il a répandu les coloris les plus éclatants

et lés plus diversifiés, ici le pourpre et le jaune, là l'amaranthe et le blanc, tantôt l'écarlate le plus vif et le rose le plus tendre, tantôt encore le violet et la teinte vague de l'améthiste. Ces balsamines de M. Francotte méritent les honneurs de l'illustration et le droit d'obtenir partout les plus justes récompenses. Il y a plus, cet intelligent horticulteur connaît le moyen d'obtenir des fleurs si doubles et sans graines, de semences spéciales, dans la génération desquelles se retrouve une des lois générales que la nature imprime à la continuation des sous-races.

M. D. Henrard a obtenu avec toute justice la médaille pour les fleurs de pleine terre. Cette collection était très-nombreuse. Nous recommandons aux amateurs de jolies plantes de pleine terre un charmant *Gentiana Catesbœi* dont la fleur d'un beau bleu tendre projette en avant cinq lances barbues d'un violet foncé! Les fleurs bleues sont rares dans la nature; en voilà une qui mérite d'être imitée pour les coiffures des dames : on ne saurait imaginer une structure plus aérienne.

Les Phlox sont essentiellement des plantes de variété. On avait joint aux collections de Phlox ordinaires de pleine terre celles de Drummond. Parmi les premières exposées par M. Francotte fils, on remarquait la quantité de couleurs tendres et nuancées, mais on regrettait l'absence des striés ou étoilés dont l'effet est si pittoresque dans les jardins. Les *Phlox Drummondi* produisent des variétés sans limites.

Parmi les plantes envoyées pour l'ornement de la chambre, figurait une collection d'arbustes à feuilles persistantes et panachées, appartenant à M. Henrard.

Les mûriers à feuilles en cheveu, les houx où ces organes imitent des coques de châtaigne, le grand roseau donax à feuilles argentées et beaucoup d'autres curiosités de ce genre se trouvaient réunies, à côté d'une autre collection de M. Ruth, couronnée comme la première, et enrichie de beaux pieds de *Datura fastuosa* dont les amples fleurs, emboîtées les unes dans les autres, blanches et violettes, exhalent un doux arôme de clerodendre.

A cette même exposition figuraient quelques fruits de la saison. Une cerise, obtenue par M. Lorio, attirait l'attention générale. Ni Duhamel, ni Noisette, ni Knoop, ni nos auteurs modernes comme Lindley et Poiteau n'ont jamais parlé de cette cerise dont la forme est exactement celle d'une toupie terminée par une fine pointe. La pointe est au bout de la cerise et non à la queue. Sur le milieu on voit une ligne qui donne l'idée d'une prune. La chair est rouge, sucrée et d'un goût de confiture, le noyau est pointu. Cette cerise seule ferait la réputation d'une exposition. Nous y avons remarqué un grand progrès dans les grosses groseilles épineuses, toutes dites anglaises, envoyées à la Chambre par l'honorable président de la société, M. Guillaume, dont le dévoûment à l'horticulture et à tous les intérêts de ses concitoyens est dignement apprécié. M. Guillaume doit être fier de l'institution qu'il préside, car, nous venons d'en donner des preuves, elle mérite d'être signalée parmi les sociétés de notre pays les plus pratiquement et les plus immédiatement utiles.

25 *juillet* 1850.

Exposition d'automne de la Société des Conférences horticoles à Liége, ouverte du 8 au 10 septembre 1850.

Il y a à peine un mois et demi que nous rendions compte de l'exposition d'été de la Société des Conférences horticoles, et déjà une nouvelle cérémonie de ce genre nous a rappelé sur la pittoresque colline de Saint-Laurent. Au mois de juillet dernier, nous parlions de vestibules et de modestes chambres où la société si populaire de Liége étalait ses plantes accessibles à toutes les fortunes. Aujourd'hui, il n'en est plus de même. Petit poisson deviendra grand, dit la fable et chez la Société des Conférences, la fable, comme souvent, était une vérité. Notre dernier compte rendu a, dit-on, éveillé bien des sympathies endormies, stimulé d'un zèle énergique des indifférents qui ne pensaient pas naguère au culte si gracieux des fleurs, et la Société s'est recrutée d'un grand nombre de membres nouveaux. Nous craignons bien que dans ce mouvement de succès, nous n'ayons, en vérité, joué le rôle de la mouche du coche, car que peut faire à de modestes horticulteurs, dépourvus de prétentions et inaccessibles aux vanités de ce monde, que leur nom soit cité même dans le journal le plus répandu? Leur but n'est pas la gloire, si gloire il y a. Ils aiment les belles choses de la nature pour elles-mêmes et trouvent un bonheur indicible à les soigner, à les perfectionner, à les créer, si nous pouvons le dire; ils tâchent de communiquer ces douces et placides sensations à d'autres, et des relations plus nombreuses d'amitié découlent souvent de ces communautés de goût. Voilà, à dire vrai, où nous croyons que la société

a puisé des forces nouvelles, mais quelle qu'en soit d'ailleurs la source, ce que nous avons de mieux à faire, c'est d'en constater les heureux résultats.

L'exposition des 8, 9 et 10 septembre consacrée spécialement aux dahlias, sans exclusion des autres fleurs de la saison, ne se faisait plus dans des chambres et encore moins dans un vestibule. Une serre aussi élégante qu'appropriée à la circonstance a été élevée dans le local de la Société et aux frais communs des sociétaires : elle servira désormais à l'exhibition hebdomadaire des nouveautés ou des perfections que les membres ont obtenues, et aux expositions générales. D'une belle élévation, proportionnée à la hauteur des plantes qu'on cultive habituellement, d'un périmètre plus que suffisant, entièrement en fer et curviligne, elle communique directement avec la salle des réunions ordinaires et projette sur les objets exposés une lumière tendre et bleuâtre produisant sur les fleurs les plus délicates l'éclat de l'azur du ciel. Cette construction réalise, dans l'histoire de nos nombreuses sociétés horticoles, un véritable progrès trop important pour ne pas le signaler à celles de ces réunions qui ne jouissent pas encore de cet avantage. Ce progrès prouve d'ailleurs la prospérité de l'association qui, en restant fidèle à son principe de protéger et d'encourager l'horticulture de tout le monde, l'horticulture de notre siècle et de nos mœurs, est certaine de se créer un avenir aussi heureux que durable.

Nous venons de dire que l'exposition de septembre était consacrée surtout aux dahlias, mais s'ils y trônent, ils n'y occupent pas seuls le rang suprême. On y voit comme dans le livre de Salomon, « depuis l'hysope

jusqu'au cèdre du Liban. » Aux côtés et aux pieds d'une statue de Flore s'étagent des plantes de toutes les familles, de toutes les formes et de tous les parfums. Les dahlias, on le croirait, sont plutôt l'occasion que l'unique but d'une exposition automnale.

Au milieu des préoccupations qu'excite aujourd'hui l'obtention en fait de dahlias d'une véritable perfection, on perd de vue toutes les peines, tout le temps, tous les sacrifices d'argent et d'hommes qu'a coûtés cette composée du Mexique et cependant si cette fleur par excellence de nos fêtes publiques, de nos châteaux et de nos parcs excite quelque intérêt, c'est à coup sûr par l'histoire de ses progrès, de ses métamorphoses, de sa perfectibilité. Il est vrai que beaucoup de personnes, étrangères à cet art qui compte en Belgique autant de vastes associations que de villes, ne savent pas de quelle importance est aujourd'hui la culture du dahlia. Pour en donner une idée en quelques mots, nous rappellerons ici que la Belgique cite un dahlialiste de Tournai (feu M. Batteur) qui semait annuellement trente mille dahlias, en vue d'en acquérir des variétés nouvelles, qui sont ensuite exportées en quantité dans toutes les parties du monde civilisé. A Genève, l'auteur de ces lignes a vu chez M. Walner six hectares cultivés exclusivement en dahlias. Au centre s'élevait une pyramide couronnée d'un kiosque d'où la vue embrassait les rayons d'une étoile gigantesque, chacun d'une couleur particulière et où les tons réalisés par les fleurs progressaient en vigueur en se rapprochant de la périphérie. Cette culture où des curieux ont compté, dit-on, et ici nous ne nous en référons plus à notre propre appréciation, dix-huit mille variétés de couleur, de combinaison et de forme,

cette culture, quoique ornementale s'il en fût une au monde, était faite dans un but commercial. Après de tels faits, on s'expliquera facilement pourquoi le dahlia occasionne aux Sociétés d'horticulture les frais d'une exposition.

Et voyez cependant d'où ce magnifique dahlia est sorti! à l'est du volcan de Jorullo, lorsqu'on descend du plateau du Mexique du côté de la mer du Sud; à 2,000 mètres au-dessus du niveau de la mer et dans une petite prairie, de Humbold et Bonpland ont trouvé le dahlia primitif. Il avait cinq à six pouces de hauteur et une fleur à peu près de la grandeur d'une pièce de deux francs! Cette fleur était jaune au centre portant des fleurons reproducteurs, et sur le pourtour se trouvaient quelques rayons d'un violet pâle et que les botanistes appellent des ligules. Ce dahlia primitif de six pouces de haut, mériterait à peine un regard des horticulteurs, mais M. de Humbold voit loin et grand fut son étonnement, à son retour en Europe où il avait expédié des graines de ce dahlia, d'apprendre qu'en 1791 Vicentès-Cervantès, professeur de botanique à Mexico, avait aussi auguré favorablement de la plante de Jorullo, en l'envoyant à Cavanillès, directeur du jardin de Madrid. Le dahlia, baptisé dans le nord de l'Europe du nom de *Georgina*, était préconisé comme une espèce pouvant remplacer la pomme de terre; on proposa d'en nourrir le bétail, mais il s'est trouvé, comme le dit M. Pirolle, que les ânes même l'ont refusé. Le seul emploi comestible qui soit resté du dahlia, c'est l'usage en salade des ligules des variétés blanches et jaunes. L'horticulture d'ornement, au contraire, en semant, resemant, hybridant, croisant les variétés, agissant par

le sol, l'exposition, les greffes, etc., est parvenue à décupler la taille et la grandeur des fleurs de cette élégante composée. Une autre phase non moins remarquable de son histoire, c'est que d'abord on fit du dahlia une plante de serre chaude, puis elle passa dans l'orangerie et aujourd'hui elle prospère en pleine terre, et si l'on s'était obstiné à la tenir en serre chaude, il y a longtemps que l'espèce eut été détruite en Europe. Toutes les couleurs, hormis le bleu et ses dérivés, sont possibles dans ses fleurs.

Un jury formé de huit membres, avait pour mission, à la Société des Conférences horticoles, de juger si les dahlias exposés méritaient bien de l'horticulture actuelle. C'étaient MM. Rodembourg, de Bruxelles; Rouhard, de Liége; Delruelle, fabricant; Simonis-Pire, Ruth, Libert, horticulteurs; Sauvenay, propriétaire et amateur, et Coignouille, amateur.

Une magnifique collection de fleurs de dahlias, choisies parmi les plus belles, les plus brillantes, les plus nouvelles et les plus parfaites, avait été exposée par M. Haquin dont la maison horticole occupe le premier rang pour cette sorte de production. Mais M. Haquin a déclaré ne pas concourir, par motif de délicatesse, puisqu'il est en même temps un des administrateurs de la Société. Justice cependant doit lui être rendue. Cette année, il avait augmenté sa collection de 108 nouveautés étrangères et les amateurs ne seront pas fâchés sans aucun doute de trouver ici les noms de l'élite la plus élégante et la plus recommandable pour les jardins : toutes les couleurs y sont représentées et les formes délicieusement délicates : *Le Président Louis-Napoléon* (Paris) — *Queen of Lilac* (Turner) — *Gaiely* de

Dodd — *Eldorado* (Salter) — *California* de Whale — *Geraph* de Fellow — *Surpasse-Marck Antony* de Paris — *Mistriss Seldon* (Turner) — *Elisabeth* de Procktor — *Sterne* d'Osterlande — *Black-Eagle* de Simpkin — La princesse *Marie* (Paris) — *Fama* (Turville) — *Duc of Cambridge* (Fellow) *Sir F. Bathurst* (Keyne) — *Queen of Primerose* (Keyne) — *Lady Cullum* (Barness) et *Lady Grenville* de Bragg. Nous donnons à dessein ces noms, parce qu'ils forment une liste des dix-huit plus belles variétés de dahlias qu'on puisse se donner aujourd'hui sans grands frais, mais avec la certitude d'avoir du parfait dans toutes les teintes. Nous ne citons que 18 variétés, mais la collection de M. Haquin se composait de 50 variétés, ainsi que celle de M. Ruth qui a de même renoncé aux honneurs du concours.

Le concours des 25 plus beaux dahlias exposés par les amateurs comptait de nombreux concurrents : le premier prix a été accordé à la collection de M. Rouhart et le second à celle de M. Sauvenay. MM. Delruelle et Coignouille ont obtenu des mentions honorables. Le jury était sans doute très-bien composé et très-apte en ces matières, mais en fait de goût, il nous permettra de n'être pas de son avis, et en ceci nous ne sommes, au reste, que l'émanation, ou si l'on veut mieux, l'écho du nombreux public qui a visité pendant trois jours le salon de Saint-Laurent. En fait de dahlia, la grandeur nous charme moins que la forme, les coloris durs moins que les tendres, les ligules ouvertes moins que les pipettes en cornet, les yeux du centre moins que le cœur voilé. Or, toutes les conditions requises pour les perfections se trouvaient dans la collection de M. Sauvenay qui a

eu l'avantage d'être préférée généralement; mais nous nous hâtons de le dire, la collection de M. Rouhart, et la lutte le prouve bien, avait le mérite des grandeurs et des coloris tranchés quoique uniformes.

Le concours pour les six fleurs de dahlias les mieux cultivées a eu pour résultat de décerner la médaille aux fleurs de M. Sauvenay père. En effet, les globes surbaissés étaient géométriques, les rangs des ligules nombreux, se rapprochant des vingt, les cornets admirablement contournés, ayant leur carène bien dessinée; les coloris nuancés et châtoyants progressant insensiblement du pourtour vers le cœur. C'est cela, c'est de l'esthétique de dahlia.

Le concours pour le semis a couronné MM. Rouhart et Haquin; mais, disons-le à regret, que les couronnes soient modestes! Quand on a un cœur creux, on risque fort de ne jamais se faire aimer, et c'est là la nature et le sort de bien des fleurs nouvelles. De plus, elles souffraient des pâles couleurs. Que la terre leur soit donc légère!

M. Vandervoldelen de Bruxelles, paraît être un vigoureux athlète parmi les dahlialistes. Nous avons souvent l'avantage de citer son nom dans les concours de nos sociétés. Ici encore, le jury lui a décerné une belle médaille d'argent, pour une collection de plus de 60 variétés de fleurs de dahlias, parmi lesquelles il y en avait de magnifiques. Cependant nous n'avons pas vu ici comme à Termonde cette série de dahlias tellement foncés que positivement on les croirait noirs.

Le concours pour les collections dé 30 plantes en fleurs de différents genres a été rempli par MM. Guillaume et Sauvenay, père, mais ces messieurs dont le

premier est président de la société, et tous deux, de ses fondateurs, ont renoncé au concours. Leurs collections étaient remarquables. On y a vu des fuchsias tellement florifères qu'une seule branche de trois pouces se terminait par vingt-sept fleurs, et de tels pieds étaient en nombre.

Le prix unique attribué à la collection la plus variée de fleurs coupées de pleine terre a été remporté par M. Ruth, qui a renoncé à la médaille, en faveur de la Société. Dans cette collection figurait en fleur cette fameuse plante de M. Piquot, à laquelle il a trouvé piquant de donner lui-même le nom de *piquotiane,* bien qu'elle fût connue depuis des siècles sous celui d'*apios*. On sait que le gouvernement français l'envoya en Amérique pour en rapporter ce succédané détroné de la pomme de terre. Jolie fleur au fond, couleur café au lait, d'un doux arôme, grimpant comme un houblon et vivace en pleine terre, ce végétal vivra plus longtemps pour orner les tonnelles que pour vaincre entre les mains de nos Vatel l'invincible pomme de terre. Néanmoins dans ce temps où le tubercule est à l'agonie, sans céder, ce prétentieux apios avait l'avantage d'attirer l'attention du public et comme s'il savait le singulier rôle qu'on lui fait jouer, à peine le public était-il sorti, le soir, de la serre, qu'il se mettait à embaumer celle-ci d'un délicieux parfum : la piquotiane est narquoise.

MM. Mawet et Haquin ont obtenu la médaille et la mention pour les plus belles plantes d'ornementation du salon. En effet, les fougères, les palmiers, les araucarias, mêlés aux bégonias, aux gloxinias, aux plumbagos, aux cuphœas, etc., rehaussaient singulièrement cette jolie exposition. M. Simonis-Pire brillait dans ses

reines-marguerites et M. Rodembourg dans ses délicieuses roses remontantes. La culture de ces dernières fait des progrès incessants en Belgique, et c'est un sentiment qu'il est digne d'encourager. Au milieu de toutes ces formes sorties des cinq parties du monde, la rose est restée la reine des fleurs.

M. Lorio avait exposé des concombres-serpents dignes de rivaliser avec des boas. Dans une exposition du village de D....... dont nous n'avons pas cru devoir, et pour cause, rendre compte, nous avons vu dernièrement une statue de la Vierge placée sur un énorme concombre semblable, imitant à s'y méprendre un serpent tordu par la douleur. Représenter le génie du mal ou l'ange de l'enfer par un cornichon est une idée neuve dont un horticulteur seul peut être l'auteur!

Nous avons, et à dessein, conservé pour le bouquet de notre revue la grande médaille accordée par acclamation à une dame de Liége, digne protectrice de l'art des belles cultures. On demandait pour le 9e concours une plante bien cultivée; Mme Lacroix-Kenor, rentière, a répondu à l'appel par l'envoi de dix audacieux et superbes fuchias, cultivés d'une main de... maîtresse qui s'y connaît. Ces fuchsias pourront entrer en lice avec ceux du célèbre boulanger-horticulteur, de Malines, connus de toute l'horticulture européenne. Taille, coupe, tronc, cime, feuilles et fleurs, tout rivalise chez eux d'ampleur, de vigueur et de coloris. Le *Fuchsia corallina* élevait sa tête à près de cinq mètres et ses fleurs ruisselaient comme les filets d'eau sur une cascade. Le *Fuchsia fleur de Marie* de près de trois mètres et garni du pied à la tête, avait une telle abondance de fleurs qu'elles s'étaient soudées comme des sœurs jumelles

deux à deux et elles se pressaient encore pour jouir de la vie sous le dernier regard d'un soleil automnal. Mme Lacroix-Kenor aime tellement les fleurs du père de la botanique belge, l'immortel Fuchs, de Liége, qu'elle a fini par convertir son grenier en serre et a préféré voir son habitation couverte de vitres que d'ardoises. C'est une idée que nous recommandons aux architectes, mais sa réalisation prouve combien des Sociétés dans le genre de celles dont nous examinons ici les travaux, sont entrées profondément dans les mœurs du pays. Nous n'hésitons pas à le dire, mais on se ferait difficilement une idée, à cette saison de voyages, de l'enthousiasme que ne cessent de nous exprimer les étrangers, au sujet de ces expositions florales qui n'en sont plus à se succéder toutes les semaines, mais à s'ouvrir plusieurs à la fois le même jour. La Belgique est bien certainement le pays de l'Europe qui étale le plus de belles fleurs devant ses nombreux visiteurs.

15 *septembre* 1850.

HOMMAGE

de l'Horticulture de Liége,

A LA MÉMOIRE DE LA REINE.

Exposition de fruits et de légumes de la Société des Conférences horticoles de Liége, ouverte du 20 *au* 22 *octobre* 1850.

Les 20, 21 et 22 de ce mois, après avoir gravi le Publemont, cette colline célèbre où la tradition place le

lieu de la découverte de la houille, on apercevait, devant le local de la Société des Conférences horticoles, le drapeau national enroulé sur sa hampe et terminé par une couronne de cyprès funéraire liée par la longue banderolle d'un crêpe de deuil. Là aussi, au milieu des fleurs affaissées sous la tristesse de l'automne, flétries par la brise déjà glaciale, quand à peine elles venaient de se parer de leurs charmes, s'élevaient d'unanimes et de profonds regrets que la nature elle-même semblait partager. Plus de Flore, plus de Pomone, plus de riantes allégories; des arbres d'éternelle verdure, des pyramides graves et sombres, emblêmes vivants de la prière, des gazons, la dernière couverture de nos dépouilles ensevelies, formaient le seul ornement d'une serre où la foule se promenait recueillie et silencieuse, au milieu des productions de la saison rassemblées dans l'unique but de faire naître une utile rivalité entre les horticulteurs. On s'y parlait à voix basse et d'une parole brève, attendant qu'on ne fût plus réuni en public pour se communiquer ses observations. Les plus modestes cultivateurs, sans le savoir, sans y avoir réfléchi, témoignaient uniformément par cette attitude le respect pour une mort auguste, respect et recueillement qui domineront de longtemps encore toutes les réunions publiques. On ne savait pas cependant, la première journée de l'exposition, que le conseil d'administration de la société, d'accord avec tous les membres de l'association, avait décidé de prendre part à la souscription pour le monument en l'honneur de la Reine, se réservant de rendre à sa mémoire d'autres hommages plus directement en rapport avec la spécialité de ses travaux.

Cette exposition même offrait déjà l'occasion de con-

sacrer par un pieux et éternel souvenir le sentiment de la respectueuse gratitude qu'ont vouée tous les horticulteurs de Belgique à la reine Louise-Marie, dont l'esprit élevé et les rares connaissances se plaisaient à apprécier leurs utiles efforts et leurs bienfaisantes conquêtes. Il y a quelques mois, nous avons eu l'occasion de parler spécialement d'une variété d'héliotrope obtenue à Liége de semis, variété qui présente ce phénomène, unique encore dans les annales de la science, d'avoir changé complétement, avec une simple modification dans la teinte du coloris, ce qu'il y a de moins saisissable dans une fleur, c'est-à-dire le parfum. Cet héliotrope, charmant d'ailleurs par sa végétation en boule ramassée et pleine, gracieux par ses feuilles toutes rondes et larges, distingué par ses bouquets circinaux de fleurons blancs, légèrement teintés de lilas et d'un beau jaune d'or, cet héliotrope répand une odeur non vanillacée, mais le plus doux, le plus pénétrant, le plus enivrant parfum de violette et de giroflée qu'il soit possible de rencontrer dans ce nombre incalculable d'arômes que la nature fait répandre hors du sein des fleurs.

Partout où il y a des jardins, sur tous les lieux où l'horticulture compte des adeptes, l'héliotrope, *Triomphe de Liége*, est connu, cultivé et reproduit. L'héliotrope nouveau, obtenu dans sa variété naguère encore inconnue, par les soins, les essais raisonnés et les combinaisons de M. Marchot, secrétaire de la Société des Conférences horticoles de Liége, a reçu, dans un comité de l'association, réuni le 20 octobre au soir, et à l'unanimité, le nom d'*Immortalité de Louise-Marie*. Une fleur si pure, si belle, si abondante en mérites dans sa suave modestie ne périra jamais, et vivra, dans le

culte voué par la civilisation aux œuvres choisies de la nature, aussi longtemps que l'impérissable souvenir de la première Reine des Belges. A l'occasion de cette dédicace, un membre de la société a rappelé dans le comité ces paroles du maître de la science au sujet des noms imposés aux fleurs : « Quand, dans le cours incertain de la vie, l'homme est parvenu à se procurer, ainsi qu'à sa famille, une existence assurée, que peut-il désirer encore, si ce n'est de voir revivre son nom chez les races futures. Pour parvenir à ce but, les uns étendent leur famille, les autres achètent des titres de noblesse et des ancêtres ; ceux-ci élèvent des maisons élégantes et de vastes châteaux, ou s'occupent à fonder des édifices religieux ; ceux-là convoitent les honneurs, d'autres enfin cultivent les sciences et les lettres, ou bien cherchent la gloire dans les combats. Mais, à l'aide de ces divers moyens, cette prolongation d'existence ne dépasse guère un ou deux siècles. Les grandes richesses se divisent et disparaissent, les édifices les plus solides tombent en ruines, car les plus grandes villes ont été renversées et les États les plus florissants sont devenus la proie du vainqueur... Mais aussi longtemps que la terre existera et que chaque printemps la verra se couvrir de fleurs, leurs noms conserveront les noms glorieux que l'homme leur a donnés par l'ordre même de Dieu : *Omne enim quod vocavit Adam animæ viventis, ipsum est nomen ejus.* »

Et pouvait-on mieux choisir dans cette occurence que l'héliotrope dont nous venons de rappeler les mérites? L'héliotrope tourne ses fleurs vers le soleil, son nom l'indique, comme la reine tournait constamment son regard vers la source de toute lumière ; l'héliotrope qui

naquit à Liége est blanche comme la plus pure des créatures, elle réalise la sublime pensée de Châteaubriand : « Elle est fille du matin, le charme du printemps, la source des parfums, la grâce des vierges, l'amour des poètes ; elle passe vite comme l'homme, mais elle rend doucement ses feuilles à la terre ; elle conserve l'essence de ses odeurs, ce sont ses pensées qui lui survivent... » Et le plus pur des parfums rappellera à jamais dans l'***héliotrope immortalité de Louise-Marie*** la vie sans tache et saintement parfumée de son angélique patronne.

..... Après avoir jeté sur la tombe de l'illustre défunte, la fleur de nos regrets, nous ne croyons pas manquer à sa mémoire en ramenant l'attention du lecteur vers le pain du pauvre, car après tout nos sociétés qui s'occupent de perfectionner et de propager la nourriture quotidienne, accomplissent une sainte mission. Otez le prosaïsme des noms, restera toujours l'utilité des objets. Ainsi la Société des Conférences avait ouvert un concours pour les collections les plus méritantes et les plus variées de légumes. Quatre concurrents ont répondu à l'appel. M. Dubois, cultivateur à Glain; a obtenu le premier prix, et M. Haenen, de Sainte-Walburge, le second. Vu la perfection des deux autres collections, le jury a voté des mentions honorables à MM. Lorio et Larock. Les légumes de M. Dubois attestaient d'un progrès réel et très-considérable dans plusieurs cultures.

On avait beau faire venir à Liége des graines de poireaux monstrueux de Paris : toujours ces prétendus géants devenaient des nains. M. Dubois a vaincu cette difficulté, mais en modifiant la culture selon la façon de

Paris, et cet exemple, prouvant que cette culture est imitable dans nos localités, surtout dans le sol gras et fécond des bords de la Meuse, aura à l'avenir de nombreux imitateurs. Jusqu'ici dans les grandes expositions où toutes les provinces joûtaient entr'elles, la palme des choux est restée aux environs de Bruxelles. L'exposition de Saint-Laurent a prouvé, cette fois, que de magnifiques choux rouges, dignes de rivaliser avec ceux de Molenbeek-Saint-Jean, peuvent tout aussi bien s'obtenir dans les champs éburoniens. Les céleris-raves, d'une excellente venue et bons à utiliser jusqu'à la moitié de leurs feuilles étiolées, témoignaient aussi d'un buttage bien conçu. Parmi les pommes de terre de M. Dubois, on distinguait surtout la *favorite de Liége,* longue flagellée d'une pâte très-fine, la *plate des Ardennes,* une des moins malades cette année, et *l'œil bleu* qui, malheureusement, n'a pas résisté autant, sans aucun doute, à cause de sa primitive origine.

Les pommes de terre ont donné lieu dans cette exposition à une lutte des plus animées, nous dirions des plus radicales, et le sujet, devant le fléau renouvelé cette année, en valait réellement la peine. Pour comprendre l'appel fait par la société, au moyen d'un concours tout spécialement affecté à une seule variété déterminée des pommes de terre, une digression est ici indispensable.

Il est actuellement bien démontré que l'ancienne principauté de Liége n'a connu la pomme de terre que longtemps après les Flandres. Mais avant son introduction dans le pays de Liége, on y cultivait le topinambour dont l'emploi s'est conservé dans l'Ardenne. La pomme de terre une fois connue et se propageant de

plus en plus, le topinambour lui a cédé la place. Il est très-probable que la pomme de terre est arrivée dans le pays de Liége par les Flamands, qui, ne pouvant faire appeler par le peuple wallon leur tubercule du nom d'*aerd-appelen*, l'auront comparé au topinambourg déjà connu. Or celui-ci se nommait déjà en wallon *crompir* du mot flamand *grondpeer* ou poire de terre. De là est venu le nom de *crompir* transporté à toute la race de tubercules souterrains du genre des pommes de terre.

Mais tous les détails historiques connus, démontrent aussi que les plus anciennes pommes de terre introduites dans la principauté de Liége étaient d'une très-longue race, sortant de celle qu'on a désignée dans les ouvrages classiques sous le nom de *pommes de terre ananas*. Cette race, trop longue pour figurer une pomme, a dû, en effet, se comparer à une poire. Il en résulte que les *crompir* des Liégeois sont réellement et étaient primitivement des pommes de terre longues et étroites.

L'une d'entre elles avait une longueur telle et se courbait si sensiblement sur elle-même qu'on la compara à une corne de chèvre. On la nomma *coine di gatt*, et elle devint en peu de temps d'une célébrité telle que les Liégeois eussent cru déroger à leur urbanité proverbiale, si un dîner quelconque se fût passé sans leur *coine di gatt*. C'était la perle, le bijou, le diamant des pommes de terre.

Peu à peu l'industrie se développa à Liége; les manufactures s'étendirent sur le rivage même où les bien aimées *coines di gatt* se multipliaient à loisir. Le rivage d'Avroy était célèbre pour cette production. Mais avec les fumées de l'industrie, les *coines di gatt*, sans dégé-

nérer, refusèrent de venir, et petit à petit elles perdirent leur terrain pour se réfugier tant bien que mal sur les montagnes des Ardennes où l'encens manufacturier, le ciel en soit loué! n'est pas encore venu les atteindre. Enfin, depuis l'invasion du fléau en 1845, les *coines di gatt* luttent en désespérées contre une destruction totale: c'est le dernier soupir des Eburons.

On concevra facilement que devant la disparition d'une nourriture si populaire, si estimée, et nous dirons si nationale, les cultivateurs actuels, stimulés dans leur progrès par le mouvement agricole de l'époque, s'évertuent par toutes les ressources de leur art, à conserver, s'il est possible, cette antique race de pommes de terre! La Société des Conférences horticoles, comptant dans son sein un grand nombre de maraîchers de la banlieue, avait donc ouvert un concours pour le plus bel envoi d'au moins 10 kilogrammes de vraies *coines di gatt* et même de la sous-variété dite *Foidart* qui est, de l'aveu des connaisseurs, la véritable, la génuine, la légitime espèce de nos pères. Ce concours avait acquis une grande popularité, et dans les visites à l'exposition, c'était l'objet de toutes les préoccupations. Eh bien! pas de prix n'a été accordé. Un jury de onze experts a reconnu à l'unanimité que les prétendues *coines di gatt* présentées, n'en étaient pas, et pour convaincre le public, M. Foidart même avait exposé quelques tubercules de cette variété aujourd'hui si rare. On en admirait la double spirale, les yeux en ombilic, la peau fine et rose, l'absence en dedans de toute strie rouge, la cassure granuleuse, l'apparence satinée de la fécule, l'odeur spirale à cette variété. Evidemment, toute comparaison faite, une distanc

immense sépare la souche légitime de la foule des prétendants ambitieux. Le résultat de ce concours sera inévitablement d'exciter le zèle des cultivateurs, et nous savons, de science certaine, que des défis des plus passionnés ont été portés entre les plus forts des horticulteurs pour amener à l'exposition de 1851, la vraie pomme de terre des Liégeois.

Depuis l'invasion de la maladie, on s'était promis monts et merveilles du semis des pommes de terre; on sait aujourd'hui que le fléau n'épargne ni jeunes ni vieilles races. Aussi, le concours pour le semis des pommes de terre est-il resté sans réponse.

Nous avons dit plus haut, combien la culture des poireaux avait fait à Liége de sérieux progrès. Le concours pour le légume le mieux venu, quoique rempli par un grand nombre d'espèces différentes, a vu remporter la première médaille par les magnifiques poireaux de M. Pirotte. La tige blanchie mesurait 25 centimètres de longueur sur un diamètre de 6 centimètres, et les feuilles présentaient 12 centimètres de largeur. Ces poireaux superbes venaient des cultures du faubourg d'Amercœur.

La Société des Conférences horticoles restant fidèle à sa spécialité, la culture des jardins, laisse aux soins des sociétés agricoles le progrès de la culture des champs. Mais, à Liége, on en saisira facilement le motif, il y a nécessité de comprendre la culture du houblon dans l'horticulture, car ce sont les maraîchers surtout qui, habitant les fonds et travaillant les meilleures terres, peuvent seuls posséder des houblonnières. Il y a peu d'années encore, le houblon de Liége ne jouissait guère d'une bonne réputation. M. Payen, dans son rap-

port officiel sur la valeur des houblons d'Europe, plaçait celui de Liége au plus bas de l'échelle. Il était donc urgent de soigner cette culture, de la renouveler et d'arriver enfin à la production de cônes qui eussent pu rivaliser avec ceux de Poperinghe ou d'Angleterre. MM. Pirotte, d'Amercœur, sont sur la voie de cette utile et importante amélioration. Le sarment exposé par eux offrait des cônes de toute beauté, longs et larges, les écailles bien saines et la lupuline surtout, le principe de l'amertume, bien formée en glandes arrondies, nombreuses, brillantes, et d'un arôme aussi prononcé que l'amer en était franc et pénétrant.

Nous avons examiné attentivement à Bruges les houblons gigantesques de l'exposition et sans tenir compte de la force des sarments qui l'emportaient de beaucoup dans la Flandre, nous devons dire que le houblon de Liége, quand aux cônes, était plus beau que celui de Bruges. On ne saurait assez attirer l'attention de l'agriculture sur le sort d'une plante industrielle, une du petit nombre de celles qui nous restent encore. En dehors de ces concours destinés à la culture maraîchère, il est de toute justice que nous mentionnions ici les carottes de choix exposées par M. Lorio. Sa *queue de rat* de Hollande, grosse et trapue, devient dans une culture renouvelée tous les mois la plus délicieuse carotte de table, tendre et sucrée, qu'on puisse trouver, même en Hollande, pays si renommé pour ce genre de produits. Les betteraves rondes et la *Bassano* du même cultivateur, étaient des pièces de maître.

A peu près deux cents variétés et espèces de fruits se trouvaient réunis au centre de la serre d'exposition. M. Lorio a obtenu le premier prix, M. Dubois le se-

cond, MM. Haenen et Larock ont obtenu les mentions honorables, et le jury a mentionné aussi les belles grappes de raisin exposées par M. Bodson. Parmi ces fruits, il en est un qui n'avait jamais figuré dans les grandes expositions centrales. Nous doutons qu'il soit fort connu en Belgique. C'est le *noyer à grappes.* On sait que le noyer ordinaire (*juglans regia*) porte des fruits isolés, parfois réunis deux à deux, et que les noix ont deux écailles.

Dans une variété de noyer dont un vieil arbre se trouvait sur la propriété de M. Lorio, les noix se réunissent en grappes serrées et très-fructifiées. Ainsi à l'exposition, il avait envoyé une grappe de huit noix. Il en avait eues sur son arbre de vingt noix. On dirait d'un régime de palmier. Ces noix sont aussi grosses que celles de l'espèce ordinaire, mais chose singulière! la plupart n'ont qu'une écaille en forme de nacelle; d'autres ont la fente qui se prolonge jusqu'à la moitié de la longueur de la noix et enfin, il en est qui présentent deux écailles offrant l'une très-petite, en lozange, et l'autre très-grande, en gondole. Cet arbre extraordinaire qui présenterait la plus haute utilité pour la reproduction, vu qu'il porte des grappes de noix au lieu de fruits isolés, va être soumis à une multiplication particulière de manière à continuer dans les rejetons la disposition féconde de la mère.

Ce compte rendu prouve que si l'exposition de la Société des Conférences horticoles de Liége, n'a pas brillé par le nombre des objets, elle s'est distinguée par un mérite plus grand aux yeux des vrais amis de l'horticulture, celui de ne présenter que des objets d'élite. Cet enseignement est le seul utile dans les institutions de ce genre. 27 *octobre* 1850.

LOUVAIN.

Exposition de la Société Royale d'Agriculture et d'Horticulture de Louvain, ouverte du 1er *au* 4 *septembre* 1850.

Il existait à Louvain, il y a quelques mois encore, deux Sociétés d'horticulture distinctes par leur administration, mais conformes quant à leur but : elles ont eu le bon esprit de se réunir et de ne former plus désormais qu'une seule institution embrassant toutes les parties de l'exploitation du sol. De plus, la société unique a été agréée par le gouvernement comme faisant fonction du comice du septième district agricole de la province de Brabant. A l'occasion de la kermesse communale, cette institution a ouvert, du 1er au 4 septembre, sa première exposition générale, comprenant les produits de l'agriculture, de l'horticulture, les instruments et les objets provenant des industries qui se rattachent de loin ou de près aux deux premières branches.

La congrégation des Joséphites possédant le vaste collége situé au fond du vieux marché, avait mis bénévolement à la disposition de la Société un immense hangar servant en temps de pluie à la récréation des jeunes élèves. Ce local, plus semblable à une grange qu'à un salon, se prêtait favorablement à la fête : l'emplacement, d'une vaste étendue, de l'air et de la lumière, une grande élévation, la possibilité de donner au regard la vue de l'ensemble et des détails tout à la fois, l'ingénieuse idée d'introduire sur ce terrain si libre les jeux

de l'hydroplastie horticole, les bassins, les jets d'eau, etc., toutes ces circonstances donnaient à l'exposition de Louvain de l'ampleur, de la liberté qui s'alliaient parfaitement avec le caractère des monuments de la ville. Les plantes y étaient fort à l'aise, elles étalaient facilement leurs grâce naturelles, sans gêne comme sans encombre, les visiteurs avaient au moins leurs coudées franches et le toit même de l'édifice, avec ses milliers de poutrelles et ses pannes à jour rappelant une belle et bonne construction agricole, ramenait l'esprit vers une plus juste appréciation des choses. Dans beaucoup de nos villes, ce sont des palais qui donnent l'hospitalité aux produits de nos champs : ici, une simple grange semblait héberger les fleurs des palais. Tel est le caractère général de l'exposition de Louvain.

Il faut, au reste, rendre complète justice aux ordonnateurs du hangar : ils avaient disposé les objets dans une parfaite entente de l'intelligence horticole. Tout était bien à sa place, collections par collections, les 1er et les 2e prix placés côte à côte, de manière à permettre au simple bon sens, ou au simple bon goût, ce qui est souvent tout un, de vérifier et de sanctionner les décisions du jury; les dahlias coupés, les fleurs isolées, les vases suspendus, les bustes, les statues, tout cela était arrangé avec beaucoup de goût. Les bouquets et les corbeilles de salon s'y trouvaient tous suspendus à d'élégants cordons, de sorte que le public pouvait les examiner sous toutes les faces; les plantes remarquables par leur belle culture se détachaient isolées et montraient leur bonne venue dans tous les sens. Heureuses, d'ailleurs, sont les contrées qui produisent des asperges! Avec l'herbe capillaire de cette plante que ne fait-on pas de

choses pour orner un salon d'exposition! les fonds se couvrent de ses plumes légères et se rehaussent de ses perles de corail, les fleurs de dahlia coupées, les objets d'art quelconques gagnent en éclat sur une verdure si grave et à la fois si svelte de près et si nuageuse de loin. Les draperies blanches s'harmonisent parfaitement avec ces rideaux de verdure. La salle des Joséphites a montré tout le parti qu'on peut tirer de l'asperge dans les fêtes publiques et nous recommandons fortement cet excellent légume aux commissaires ordonnateurs des expositions et des dîners agricoles et horticoles qui se succèdent chaque semaine en Belgique.

Avant d'examiner les séries d'étagères, nous devons encore attirer l'attention sur une innovation introduite par la Société royale d'agriculture et d'horticulture de Louvain dans son organisation, et quand nous disons innovation, nous ne parlons que relativement au pays, car au fait, l'idée est à la fois française et hollandaise. En Hollande, les sociétés ont ce qu'on appelle des gentilshommes patrons; en France, on a été plus galant, c'est au reste dans le sang de la nation, les sociétés d'horticulture se sont choisi des dames patronesses. Gentilshommes ou dames, n'importe, le but est de populariser l'institution, de favoriser le *compelle intrare*, d'étendre la propagande, et comme après tout, on ne fouette jamais les retardataires ou les indifférents que les fleurs à la main, il nous semble aussi que la Société royale de Louvain dont une fraction avait naguère pour grande patronne une fort jolie sainte Dorothée, a parfaitement fait de préférer aux gentilshommes qui ne sont plus de notre temps, les dames qui sont de tous les siècles et de tous les pays. La société avait exposé en l'honneur de ces

dames patronesses sous un bel *Aralia*, des *Ixoras* et de nobles orchidées.

Tout près de là une somptueuse couronne de fleurs artificielles et d'épis dorés descendait sur une magnifique médaille de grand module, en or massif et d'une haute valeur ; la médaille était suspendue entre la couronne et une corbeille de fleurs de la plus exquise délicatesse. Ce trophée était un prix de bienfaisance offert par l'administration des hospices à la Société royale d'agriculture et d'horticulture de Louvain, en témoignage des dons annuels que les expositions permettaient de réaliser en faveur des indigents. La bienfaisance s'appuyant sur l'horticulture pour secourir le pauvre! Quelle touchante image de la Belgique horticole! Nous voudrions que cette idée fît le sujet d'un tableau et chaque année la Société royale de Louvain le placerait dans ses expositions pour rappeler aux amateurs de fleurs et leurs bienfaits passés et leurs bienfaits à venir : horticulture oblige.

Le jury que la Société avait nommé pour juger des concours, devait se former de quarante-six personnes. Quatorze seulement firent acte de présence : ce fait est ordinaire. Les sociétés devraient se rappeler que ces fonctions souvent pénibles, toujours honorifiques et jamais lucratives, ne conviennent qu'aux amateurs passionnés, et ces hommes-là, dans notre siècle, sont assez rares partout et en toutes choses pour leur savoir gré de leur zèle et de leur dévouement. Mieux vaut donc nommer peu, en vue de la réalisation, que de nommer beaucoup avec la perspective de faire un appel dans le désert. Voici les noms des honorables personnes appelées et venues pour décider sur le sort d'un si grand nombre

d'objets, qu'on a dû décerner plus de cent cinquante médailles : MM. Lonthie, Simon Van Gitteryden, Perdieus, Vandenschrieck, Verlaine et les professeurs Julien Deby et Scheidweiler pour les produits de l'agriculture; MM. De Cannart d'Hamale, Van Espen et Ch. Rampelberg, pour les produits de l'horticulture maraîchère; MM. Galeotti, Smout, Simon-Brunelle et Van Geert (d'Anvers), pour l'horticulture florale. M. P.-J. Noël, secrétaire de la société remplissait les fonctions de secrétaire général.

Les produits horticoles comprenaient d'abord les fruits. Dans cette partie un fait remarquable dominait le tout : c'était la part que prenait aux concours Mgr. le duc d'Arenberg. Avec un tel exposant, toute société doit faire fortune. Son seul contingent de fruits se composait de plus de 350 espèces et variantes. Trois magnifiques groseillers à grappes, un rouge, un blanc et un rose, ce dernier surtout d'un goût délicat, fixaient l'attention des amateurs : c'étaient des pieds d'un mètre et demi de hauteur, chargés de nombreuses grappes à gros grains. Les melons cantaloups à côtes, celui de Chypre pourraient rivaliser avec ceux de Paris ; 58 variétés de poires et 46 de pommes représentaient l'élite des collections si justement vantées en Belgique, enfin, nous ne pensons pas qu'à l'heure actuelle on puisse réunir une plus belle collection de cucurbitacées que celle d'Héverlé. M. Louis, directeur des serres et des jardins du duc d'Arenberg, à Héverlé, est sans contredit un de nos horticulteurs le plus entendus, et nous faisons des vœux sincères pour que son heureuse influence s'étende, par l'exemple, sur les vergers et les jardins des campagnes où la culture des arbres à fruits laisse encore tant

à désirer. Le duc d'Arenberg a obtenu trois premières médailles et MM. De Buck, Lison, De Doncker, Lecocq et Rosseels ont remporté ou les premiers prix ou les seconds, pour les collections de poires et de pommes, ou bien ils ont vu leurs objets cités en seconde ligne après celles du redoutable joûteur d'Héverlé.

Dans la culture maraîchère, M. Lecocq, de Louvain, a produit une sorte de légumes que les étrangers nous envient, et dont Bruxelles possède un juste monopole pour la vente des graines : nous voulons parler des endives. Trois endives frisées de M. Lecocq étaient des modèles dignes de poser dans l'atelier du premier peintre de cuisines et d'être servies sur les meilleures tables : elles mesuraient 70 centimètres de diamètre et obtinrent le premier prix des légumes les mieux cultivés. Les collections de légumes de MM. Sterkmans, Gellens et Meeus étaient aussi jolies que bien fournies. On a distingué aussi à bon droit, les magnifiques panais de Jersey exposés par M. Honorez-Goubau, bourgmestre de Corbeck-Dyle. Ce produit aussi remarquable qu'utile pour l'homme et les animaux, introduit par le directeur du *Journal d'Agriculture pratique du royaume de Belgique* et distribué par lui à un grand nombre d'agriculteurs, figurait pour la première fois dans nos expositions, et la vigueur de la plante dépassait tout ce que nous possédions en ce genre. Ce panais a obtenu et mérite une médaille pour la meilleure plante fourragère nouvellement introduite dans le district.

M. Rosseels avait cependant obtenu deux médailles non prévues, l'une pour sa très-remarquable collection de pommiers nains, en pots, tout chargés de fruits et l'autre pour ses raisins de table. Cet intelligent horti-

culteur a remporté d'ailleurs, pour sa part, une ample moisson de médailles.

Son nom se présente en première ligne dans l'horticulture florale. Sa collection de plantes variées l'a disputée à celle de M. de Buck. On y remarquait de fort jolies espèces, tels que les *Pulmonaria dahurica* aux fleurs tendrement châtoyantes, *Petalostemon violaceum* aux splendides épis rouges, *Bulbocodium autumnale* tout couvert de ses fleurs blanches, en clochettes et des *Delphinium* aux fleurs ramassées, mais charmantes dans les teintes en bleu pâle.

M. Carolus, l'une des âmes de la société, homme actif, nerveux, zélé, d'une constance tellement infatigable, que ses concitoyens viennent de lui décerner une couronne civique pour avoir quêté tous les jours pendant vingt-cinq ans au profit des pauvres dans les endroits les plus fréquentés de la ville, M. Carolus cultive des fleurs, hybride, mélange, crée toutes sortes de formes et de couleurs et semblable aux amateurs du XVIe siècle, il ne vend rien, ne donne pas encore, mais réserve ses soins pour des œuvres de bienfaisance. M. Carolus a obtenu à l'unanimité, avec M. Lints, de Louvain, le premier prix d'amateur pour les belles collections. Notre revue se prolongerait au-delà des limites prescrites, si nous devions citer toutes les curieuses choses de ces collections. Nous mentionnerons cependant les glayeuls roses, incarnats et blancs de M. Carolus : rien n'est plus pur, plus virginal, plus angélique.

Le concours entre les collections de plantes de pleine terre excite aujourd'hui plus que jamais une légitime attention. M. Quaethoven, de Louvain, s'est distingué dans cette partie. Un *Delphinium* nouveau, très-sin-

gulier, quoique ramassé et trapu, mérite rare, le diraiton? dans ces plantes, portait son nom et bien certainement sortira du pays.

Le prix de belle culture a été obtenu par *l'Odontoglossum leucochilum* de Guatemala, cultivé par M. Rosseels, poussant un racème de près de deux mètres tout couvert de fleurs vertes, maculées de brun et chacune portant un joli petit tablier rose avec deux petits cordonnets pourpres.

Les orchidées du Jardin-Botanique, exclues du concours, se vengeaient noblement de cette rigueur : un *Cattleya crispa,* étalait ses 25 fleurs blanches comme neige, plissées et ondulées comme la fraise de l'archiduc Albert, retroussées par deux bandes de pourpre. Il brillait parmi les plus belles. Le *Laelia aurantiaca* si estimé des amateurs, projetait en avant sa hampe couronnée par de jolies fleurs oranges. Un *Grobia amherstia* dardait de sa corolle cuivrée, bronzée et lustrée, un double labellum jaune, recoquillé en hélice tranchante. Ailleurs se levait du sol un tronc d'arbre, et sur le sommet venait un entonnoir de fagots liés par de la mousse. De l'entonnoir sortait un bouquet de grandes feuilles, et d'entre les fagots descendaient de longues et grosses grappes de fleurs, dont chacune figurait un jaune d'œuf. Les botanistes nomment ce végétal *Peristeria Barkeri*. M. le gouverneur du Brabant, Liedts, et les Joséphites étaient signalés à la reconnaissance de l'horticulture par des orchidées d'une haute valeur.

MM. Lison et Carolus ont vu leurs collections de lis couronnées. M. Janssens avait exposé aussi une collection de lis du Japon des plus nains, mais tous fleuris; ils

fixaient l'attention des amateurs et seront recherchés de tous.

Les reines-marguerites sont dans la splendeur de leur beauté. M. Obozinski les cultive haut. Ses fleurons violets et blancs sont de toute beauté, et le premier prix est venu le récompenser des soucis de ses cultures. Mlle Flore Lecocq préfère moins la taille que la miniature : ses gracieuses reines étaient plus marguerites.

MM. Van Tilt, Roggemans et Janssens de Louvain, ont bien cultivé les balsamines. Le premier prix a été remporté par les petites et le second par les grandes, afin de donner raison à l'évangile et au bon goût. Parmi les petites balsamines de M. Van Tilt, la violette à fleurs pleines brillait comme un collier d'améthistes.

MM. P.-F. et C.-J. Staes et Van Tilt joûtaient en fuchsias. La première collection de M. P.-F. Staes se distinguait par des fleurs blanches dont les petits jupons roses sur toutes les teintes faisaient concurrence à leur père commun : *Napoléon le Grand*. Les amateurs trouvent ce dernier trop rouge. M. Van Tilt excelle pour faire pleurer ses fuchsias : sa collection était une vraie cascade.

Les verveines attirent toujours les regards de l'ami des fleurs, surtout s'il est modeste. M. Rosseels, lauréat couronné, en avait exposé de fort gracieuses. Son n° 48 est rose et a le cœur rouge : c'est charmant. Sa *Clotilde* est rose clair avec deux flammes pourpres sur chaque lobe, de sorte que la fleur est une étoile à dix rayons de feu et vingt de ces fleurs se réunissent naturellement en bouquet.

Les yuccas, les dracænas, les palmiers venaient se ranger au fond de la salle, où le buste du Roi s'aperce-

vait au-dessus d'une fontaine jaillissant à 4 ou 5 mètres de hauteur, entourée d'un bassin rustique où végétaient une foule de plantes aquatiques. Chacun pourra désormais se donner le plaisir d'une fontaine. M. Van Hool, de Louvain (rue de Malines), a imaginé une pompe foulante et aspirante qui envoie continuellement, sans autre perte d'eau que l'évaporation, une masse de liquide à une fontaine dont les formes varient au gré de l'amateur. Près de cette fontaine, la foule s'arrêtait devant deux cactus monstrueux, vieux vétérans d'un siècle, passés aujourd'hui en possession de M. Rosseels, et devant un bananier de la Chine portant un régime de près de cent bananes.

Les bouquets, parures et corbeilles formaient à l'exposition de Louvain une partie aussi variée que perfectionnée. Le bouquet de bal qui obtint le premier prix était de M. Sterckmans de Louvain. Au centre figurait un *ixora coccinea*, puis venaient successivement des roues d'Hoya, violettes doubles, primevères de la Chine, fuchsias, fleurs d'oranger et de grenadier, le tout entremêlé de la dentelle végétale ou gypsophila. M. Janssens qui mérite le second prix, avait suivi la même méthode; l'ixora, les hoya, les delphinium, les verveines, précédaient une couronne de rose encadrant le tout. Une parure de M. de Beuker avait pour fond le laurier d'Apollon : il la destinait sans doute à quelque dame poète de la docte ville.

M. Carolus eut du malheur avec une corbeille dont les débris exposés excitaient de vifs regrets. On y eut vu cent sortes de plantes réunies, pendantes, remontantes, dressées, volubiles, entortillées, en un mot toutes les possibilités du genre. L'édifice s'est malheureusement

écroulé. Par contre, les bouquets de table étaient monstrueusement beaux : c'étaient des tohu-bohu de fleurs de tout genre et de toute couleur.

Une jolie innovation est l'exposition des fleurs de roses remontantes coupées. Il y avait une charmante collection appartenant à M. Sterckmans, dont l'éclat rehaussait tout l'entourage.

Les dahlias en fleurs coupées étaient fort nombreux. On admirait une fleur de *Céline* exposée par M. de Cannart d'Hamale et dans les collections de MM. Staes, Sterckmans, de Beuker et Rosseels, on retrouvait des formes parfaitement ouvragées et des coloris purs. En entrant sous le hangar chacun admirait la santé et la courte taille des dahlias nains exposés en pots par MM. Sterckmans et Vandervondelen de Bruxelles.

Enfin, M. Rentmeesters de Louvain, s'est distingué par une collection d'instruments propres à tailler, greffer et émonder les arbres, qui sont aussi solides qu'élégants.

Le concours du gouvernement n'a pas fait défaut à la Société royale d'agriculture et d'horticulture de Louvain, qui en entrant dans la grande voie de la concorde et de la paix, a réalisé par son heureuse fusion la devise du pays : l'*Union fait la force.* Il ne faudra pas, nous l'espérons, le colossal chanvre de la Chine, haut de 6 mètres, de M. Goffaerts, de Bauterzem, pour lier davantage encore les divers éléments de l'agriculture et de l'horticulture du septième district du Brabant : la bonne volonté est le meilleur ciment des institutions.

8 *septembre* 1850.

—

MALINES.

Exposition de la Société Royale d'Horticulture de Malines, ouverte du 7 au 9 juillet 1850

Les 7, 8 et 9 juillet, la Société royale d'horticulture de Malines ouvrait sa vingt-sixième exposition. L'ouverture du salon coïncidait avec la fête patronale de la ville. Il n'y a pas de fête sans fleurs, et malgré les pluies torrentielles qui on fait rentrer la procession, le cardinal et la châsse de Saint-Rombaut, la foule des amateurs, avides de contempler les nouveautés horticoles, n'a pas cessé d'encombrer les salles, trop modestes, hélas! où s'étaient réfugiées les protégées de Flore. L'horticulture est vivace à Malines, elle y est populaire, elle convient au génie des habitants, au sol, à l'air, au railway, à l'irradiation sur la Belgique entière et je ne sais si le nom de Dodonæus, cette noble et grande illustration du seizième siècle, y est pour quelque chose, mais il me semble que la patrie du médecin de Rodolphe II ne peut pas, sans déroger, déposer sa couronne de fleurs ravivée chaque saison des plus fraîches et des plus suaves nouveautés que puisse montrer l'horticulture de Belgique. Bien des grandes villes, des chefs-lieux de province ne sauraient organiser une exposition de plantes comme Malines, et chose remarquable! les cultures réputées ailleurs le comble du luxe, de la dépense, voir même de la florimanie et non de la floriculture sont devenues ici plébéïennes et de droit commun. Cette physionomie est toute spéciale à la ville métropo-

litaine. Ainsi, l'exposition de Malines possédait de luxueuses collections d'orchidées de la plus grande beauté, des choix d'individus de première valeur et dignes d'orner les plus somptueux palais, des spécialités devant lesquelles on recule ailleurs comme les conifères, les gloxinies, ou la flore chinoise que les récents travaux de Fortune ont désormais liée au contingent de notre flore européenne; tout cela se voyait à Malines et on en parlait comme d'une chose établie qui ne frappe plus l'attention de l'habitant, parce qu'il vit au milieu d'elle. L'étranger, au contraire, se livrait soudainement à ces remarques.

Les Mexicains appellent la *fleur du paradis* (*flor del paradiso*) une magnifique orchidée à laquelle les botanistes ont donné le nom de *sobralia*. A peine était-on entré dans le troisième salon de l'hôtel de ville, que les regards ne pouvaient se détacher de cette admirable merveille. M. Van Duerne de Damas, a cultivé lui-même cette charmante enfant d'Oaxaca, mais elle lui a rendu amour pour amour. D'innombrables tiges hautes d'un mètre cinquante centimètres, toutes couvertes de jolies feuilles, simulaient celles d'un gracieux bambou, et de ces tiges s'élevaient radieuses et souriantes, quatorze fleurs de la plus exquise coquetterie: leur front sur lequel s'ondulait le voile de la pudeur, s'inclinait tantôt à droite, tantôt à gauche, leurs lèvres langoureuses semblaient s'agiter par un souffle inconnu et l'on s'attendait à ouïr dans un mystérieux langage quelque hymne de reconnaissance à l'adresse de M. Van Duerne de Damas dont les soins attentifs ont permis au ciel de l'Europe, de contempler dans toute leur beauté ces créations reléguées naguère sur les rochers humides

de la Laguna. M. Van Duerne désespérait un jour de conserver ce beau pied de sobralia, les horticulteurs qui l'avaient vu, craignaient qu'il ne fît rompre la cuve dans laquelle s'emprisonnaient avec peine ses tortueuses racines, mais M. Van Duerne enlaça la sobralia de ses bras, il la ramena doucement sur son cœur, et pendant ce tendre embrassement, des liens délicats privaient d'un excès de liberté ces mexicaines trop portées, comme toutes les filles d'Eve, à folâtrer à l'abandon. Dès ce moment, la sobralia obéit et elle vient de prouver, une fois de plus, que châtier c'est aimer. Un docte jury formé du duc d'Ursel, de MM. le chevalier Heynderycx, Simon-Brunelle, Galeotti, Henri Carolus, Van Honsem-Lunden et Ambroise Verschaffelt a décerné par acclamation la médaille de belle culture aux amours de M. Van Duerne de Damas. En effet, ces amours sont admirablement cultivées : nous en souhaitons de pareilles à tous les amis de Flore.

Vis-à-vis de la sobralia se distinguait entre toutes une orchidée à fleurs blanches et à lèvre jaune, formant un riche bouquet en deux grappes et couronné par une voûte de larges feuilles. A ces formes sévères, l'ingénieux artiste qui a eu soin de cet autre enfant du Mexique, avait ajouté une touffe de cheveux de Vénus dont les capricieuses ondulations donnaient à l'ensemble de la grâce, de la légèreté et de la brise. Cette plante a eu l'honneur d'obtenir à l'unanimité des suffrages l'accessit du prix de belle culture : nous lui aurions donné le premier prix de l'élégance bizarre, si ce concours eût été ouvert et il le serait bien légitimement parmi les orchidées.

Nous n'en voudrions pas d'autres preuves que la col-

lection d'orchidées de M. Docteur, maître bottier au 1er régiment de chasseurs à cheval, à Mons, qui rivalise pour la culture de ces plantes princières avec les premières têtes couronnées de l'Europe. Des *lœlia* à grandes fleurs, des *stanhopea* revêtus de leurs peaux de tigres, des *cirrhœa* projetant au loin leurs bras comme des poulpes, des *maxillaires* aux mâchoires ouvertes comme des requins affamés, un *cattleya*, dédié à Mlle Moss, se dandinant dans ses pétales chiffonnées comme sa patronne dans ses flots de dentelles, des *fernandezia*, dont les tiges s'allongent sans cesse par des échelons, comme l'échelle de Jacob, pour ne jamais finir de porter des fleurs de pourpre et d'or, des *cyrtochilum* dardant de leur centre des fils élancés, et, enfin, des *odontoglossum*, où l'on trouvait des haches, des langues et des dents, etc., voilà bien de la bizarrerie s'il en fut, et toutes ces choses singulières se rencontraient dans la collection d'orchidées de M. Docteur, qui obtint la grande médaille de vermeil comme juste récompense.

M. Linden, de Luxembourg, qui vient, dit-on, se fixer dans la capitale du petit pays, le plus grandement horticole du continent, avait exposé quelques plantes nouvelles du plus vif intérêt. Toutes les têtes florimanes se sont préoccupées, il y a quelques mois, du débarquement en Europe d'un nouveau fuchsia, non pas d'une variété comme les horticulteurs en font sciemment ou malgré eux, mais d'une véritable espèce bien tranchée, bien distincte, ce fuchsia était le *fuchsia venusta* ou le fuchsia beau comme Vénus était belle. En effet, trois fleurs s'épanouissaient sur un pied de quelques pouces de hauteur dans les salons de Malines, et

elles étaient charmantes, simulant des pendants d'oreille de l'écarlate le plus vif nuancé de rouge de corail et ornés de petites pointes d'émeraude, de perles microscopiques et de huit goutelettes d'or. Cette fleur est destinée à la plus honorable et la plus lucrative popularité. M. Linden expose de plus des *bejaria* en fleur introduits de la Nouvelle-Grenade seulement en 1849, un nouveau genre de gesnériacées, et enfin une plante bien intéressante le *bomarea edulis*, dont les fleurs en ombelle, pourpres et vertes, qui font de cette espèce une plante d'ornement, n'excluent pas la formation d'excellents tubercules qui font les délices des Chiliens ayant l'avantage de vivre à 7,000 pieds au-dessus du niveau de la mer dans un air bien autrement vif et purifié que le nôtre.

M. Delbare de Gand avait envoyé au salon un semis de *petunia* auquel on a donné le nom de *Delbareana*. La fleur est sur le point de retourner à son état de feuille; déjà le pourtour est foliacé, la consistance de la corolle est celle d'une fleur, mais la fleur est femme, elle résiste par le cœur, ce cœur est violet foncé. Cette variété nouvelle est pleine de philosophie et de science, c'est une fleur d'académicien, ce qui ne fera pas précisément les affaires de M. Delbare, attendu que ce ne sont pas ceux qui étudient le plus savamment les fleurs, qui en achètent le plus : le contraire, malgré l'inurbanité du compliment, serait plus vrai.

M. Merghelynck de Malines a bien mérité du monde horticole par l'exposition de son *dielytra spectabilis*. Voilà une plante magnifique et destinée au plus brillant avenir : cet avenir même n'est plus loin. Imaginez-vous l'herbe d'une pivoine en arbre, portant des panaches de

fleurs dont chacune représente un cœur rose qui au lieu de se terminer en pointe, finit par deux oreilles recourbées. Les architectes trouveraient dans cette fleur un ornement nouveau pour les chapiteaux de colonne. Fortune découvrit cette superbe fumariacée dans le jardin de la grotte à l'île de Chusan, et pendant trois semaines il en conserva des pieds fleuris sur sa table. Nous avons appris à Malines qu'un horticulteur d'Anvers fournissait le beau *dielytra* à un franc le pied. Pas un jardin ne pourra se priver de cette plante vivace, de pleine terre et fleurissant pendant quatre mois sans discontinuer.

M. Smout, de Malines, est connu par ses savantes cultures : il a dignement soutenu sa réputation par sa belle collection de conifères. Que de formes gracieuses dans ces jeunes arbres dont plusieurs acquièrent des hauteurs gigantesques! Rappelons ici qu'en Californie le *pinus Lambertiana* atteint 230 pieds de hauteur, et à Malines nous venons de voir qu'on cultive de ces géants dans des corbeilles suspendues pour l'ornementation des salons! Convertir ces géants en pygmées, abaisser le Goliath de Limbourg à la taille de Tom Pouce, voilà bien les effets de notre siècle de nivellement; mais du moins cette fois et pour les conifères, nos plaisirs en profitent et nos jouissances en augmentent.

Les mufles de veau sont à la mode: depuis 1848 surtout, cette fleur essentiellement plébéienne et grimaçante, a produit des variétés où les formes les plus monstrueusement enmuselées jusqu'à la trogne la plus rouge, se le disputent aux coloris les plus bizarrement combinés. La collection de mufles de veau de M. Van

Horenbeck a obtenu une médaille de bronze. De même les gloxinies de M. Olislaegers de Sipernau et les roses de M. Sillé ont mérité les plus justes éloges des connaisseurs. Où brillent les roses, les lis ont leur éclat : l'exposition de Malines abondait en lis nankin de la plus belle floraison. On remarquait sur l'estrade du second salon des tiges fleuries de cette espèce qu'on ne saurait mieux cultiver, et parmi ces symboles de la pureté, le *lilium eximium* de M. Van Melckebecke représentait dignement par son éclatante blancheur la source de lait qui l'avait cultivé.

Pourquoi la Société d'horticulture de Malines qui a justement conquis le titre de Société royale, n'a-t-elle pas un local plus digne de son importance? Les humbles fleurs gisent à terre; elles sont séparées en trois salons, sans ensemble, sans perspective. La maison de ville où l'exposition a eu lieu, est, dit-on, fort hospitalière, mais les fleurs elles-mêmes, nous a-t-on rapporté, avaient failli, le samedi, inonder les graves conseillers de la commune au milieu de leurs consciencieux travaux. Les fleurs ont soif et boivent bien, l'hospitalité ne doit pas aller jusqu'à se faire noyer et nous serions d'avis que le conseil communal, la province et le gouvernement aidant, la Société d'horticulture pût jouir d'un local plus convenable pour ces solennités qui contribuent puissamment à faire de Malines un centre de commerce horticole dont la prospérité va sans cesse croissant. On parle d'une nouvelle serre dont le jardin botanique serait doté. Ce serait une excellente occasion pour y joindre un local d'exposition qui ajouterait à l'aspect monumental de la serre et permettrait de faire sur le tout de notables économies. Malines mérite sous

tous les rapports que les amis de l'horticulture s'intéressent à son sort: elle est destinée à devenir le vrai centre des rendez-vous que les fleurs peuvent se donner en Belgique et nous en sommes persuadés, elles amèneront avec elles leurs nombreux admirateurs au plus grand profit de la ville.

14 *juillet* 1850.

TERMONDE.

Exposition horticole de Gand ayant eu lieu à Termonde à propos des fêtes jubilaires.

Les fêtes jubilaires de Termonde sont devenues l'occasion de la première exposition agricole et horticole que cette ville ait vu s'ouvrir dans ses murs. Cette circonstance excuse l'inappropriation du local à ces sortes de choses. On avait choisi pour héberger les fleurs, les légumes et les produits des champs, l'hospice inachevé des orphelins. Les fleurs aussi y étaient orphelines de leur ciel; elles étaient isolées, parquées dans une multitude de petites salles sans suite et de corridors anguleux, sans qu'il y eût entre elles des rapports de famille, des relations de similitude, rien de cet ensemble qui donne à ces expositions l'aspect grandiose inhérent à la végétation. Une salle unique, quelque simple qu'elle soit, se prête plus convenablement à ces exhibitions que la plus belle enfilade possible de salons; mais, comme nous le disions, la ville de Termonde n'ayant jamais

joui de cette sorte de spectacle, il a fallu faire de nécessité vertu.

Le contingent exposé était au reste aussi varié qu'intéressant, et on le concevra facilement : Termonde avait fait un appel à Gand, et les horticulteurs de cette dernière cité ne demandaient pas mieux que d'augmenter leurs médailliers déjà si fournis, de nombreux souvenirs en vermeil, en argent et en bronze, de ces fêtes jubilaires et d'une exposition inaugurée par le Roi. L'exposition horticole de Termonde était, à proprement parler, une exposition de Gand, c'est ce que prouvent les résultats des concours où, dans beaucoup de ces joûtes, les seuls qui aient rompu leurs lances, venaient des bords de la Lys. Il faut espérer que cet exemple et cet élan ne seront pas perdus. Nous avons aperçu de ci et de là dans la ville quelques serres, des vestibules vitrés, des galeries couvertes et de là au développement d'une horticulture appropriée aux localités, le pas n'est pas loin. La capitale de Flore aura prêché d'exemple et désormais Termonde prendra rang, nous en acceptons l'augure, dans cette série de villes secondaires où le culte de l'aimable déesse vient ajouter son charme à la vie de tous les jours. On a jeté tant de fleurs sur la tête de Lindanus qu'il est impossible de ne pas en voir partout germer les graines.

Force nous est de parcourir d'abord le rez-de-chaussée, et de diviser notre revue en autant de petites fractions qu'il y a de petites salles et de petits couloirs. L'entrée de l'escalier principal est ornée de deux dattiers dont les frondes étaient loin d'être séculaires, et défendue par un *Cardulovica* à palmes dentées, et un *cycas* à feuilles en crosse. Vis-à-vis, au fond

s'élevait une pyramide de fuchsias, de lis et de dahlias.

Le premier salon renfermait les 50 fuchsias couronnés, de M. Jean Verschaffelt, de Gand, les bruyères du même, aussi couronnées, ses arbustes verts encore couronnés, sa collection de 75 plantes variées en fleurs, toujours couronnée. Tout le salon eût appartenu à cet habile horticulteur si son émule, M De Saegher, n'eût placé là sa collection si remarquable de conifères. Le contraste entre ces formes sévères de la végétation des montagnes et le brillant des fleurs de la plaine, placées vis-à-vis, donnait de l'animation à cette première salle.

Le premier vestibule était uniquement consacré aux fougères de M. Ambroise Verschaffelt qui, naturellement, a vu ses plantes couronnées du premier prix. Il y avait là un *asplenium* de la Nouvelle-Hollande, gigantesque plante qu'on a nommée nid d'oiseau, parce qu'elle en affecte, en effet, la forme. Mais au lieu d'œufs, on aurait pu y trouver, à son retour à Gand, les médailles remportées par son possesseur.

MM. De Saegher, Van Geert, Jean Verschaffelt, tous de Gand, possédaient à eux seuls le second salon. Là s'élevait de terre un cierge du Pérou qui semblait brûler l'encens en l'honneur d'une très-jolie collection de palmiers, parmi lesquels les *Phœnix* d'assez grande taille projetaient au-dessus des glayeuls roses, écarlates et jaunes, et d'une réunion de 56 pelargonium en fleur, leurs panaches verdoyants. Au milieu de l'estrade venaient étinceler les orchidées, surtout les *Stanhopea*, mais les regards de la foule s'arrêtaient davantage sur un *Guzmannia* en fleur, de M. De Saegher. Cette plante porte une tige fleurie qui a la forme d'un sceptre, le bout est d'un rouge de feu des plus vifs, puis viennent

des écailles noires, vertes et violettes, et sur cet ensemble de teintes sévères se détachent de brillantes fleurs d'une blancheur parfaite. Ce sceptre fleuri s'élève du milieu d'une couronne de grandes et belles feuilles.

Nous allions quitter cette salle consacrée aux fleurs, lorsque nous nous arrêtâmes avec plaisir devant une plante due cette fois aux cultures d'un habitant de Termonde. M. Louis Staes y avait exposé un *Boussingaultia baselloïdes* (quel nom pour un légume!) haut de 3 mètres. Les feuilles forment un excellent épinard, et les racines, que M. Staes avait eu l'attention de suspendre aux rameaux, servent à préparer la brillantine dont se servent les dames pour fixer et lisser les cheveux.

Le troisième salon renfermait d'admirables créations; c'était la perle de l'exposition. Du plafond descendaient seize corbeilles dont une seule, formée de cinq vases réunis, projetait dans les airs les plumes d'un cycas et les lances de quatre dragonniers que dame Nature avait habillés de pourpre, de brun et de vert. Des guirlandes de lierres, de chlorophytes et de maurandies serpentaient entre toutes ces corbeilles avec une gracieuse légèreté. Sur les estrades s'étageaient les contrastes les plus opposés. De nombreux cactus aux formes en turban, aux têtes boursouflées, aux chevelures hérissées et piquantes. Le *pilocerus*-vieillard, coiffé de son énorme perruque blanche s'élevait entre tous à un mètre et demi de hauteur, tandis qu'à ses pieds un *mamillaria curva* figurait, en effet, une nourrice recourbée donnant le sein à vingt-quatre jeunes rejetons gambadant dans toutes les positions autour de leur mère nourricière. Plus loin, un *echinocactus electrocanthus* montrait sa tête de mamelouk digne de rivaliser avec celles des trois géants de

Termonde. A la suite de ces formes lourdes et pesantes venait un choix d'orchidées rares : le *stanhopea insignis* aux fleurs à tabier noir, le *catasetum trulle* qui porte un écumoire, le *peristeria elata*, haut d'un mètre cinquante et terminé par des épis de fleurs qu'on croirait sculptées dans l'ivoire.

La quatrième salle était consacrée aux glayeuls de M. Bailleul, de Gand, et aux verveines de M. Louis Demoor, de Termonde. Sa collection se composait de 58 variétés, parmi lesquelles il s'en trouvait de très-jolies, surtout dans les tons roses.

Les dahlias occupaient le cinquième salon orné aussi de corbeilles suspendues, d'œillets remontants et de forts pieds de verveines appartenant à M. Delbare, de Gand. MM. Leys et Deconinck, de Gand, De Jaegher, de Lovendeghem, ont obtenu les prix des dahlias auxquels nous ne pourrions faire que le reproche d'être trop grands. Les collections de M. Louis Dufour, de Termonde, se faisaient remarquer par les tons noirs mats et veloutés de ses fleurs moyennes. Il paraît que le sol de Termonde convient à ces couleurs sombres et si recherchées, car dans les expositions des autres localités de la Belgique, on ne les rencontre que peu. Ce serait, peut-être, une spécialité à exploiter.

Le premier étage de l'hospice avait reçu les fruits, les bouquets, les objets d'art, les curiosités! Nous étions étonnés de trouver en entrant, disposée dans un pot de porcelaine orné, une tige d'oignon prolifère portant à son bout quelques petits oignons à confire. Nous nous sommes vainement demandé ce que l'oignon venait faire entre ces bouquets, ces peintures, ces fruits, alors que cette espèce, ce légume, cultivé en grand dans

plusieurs de nos provinces, eût trouvé sa place à côté des chapelets énormes d'oignons de Termonde qui, à l'exposition agricole, figuraient avec honneur. Il y avait, au reste, en fait de choses singulières, plusieurs objets qui attiraient plus l'attention de la foule que celle des horticulteurs; nous citerons une pomme de terre étoilée dont les jets blanchis portaient des tubercules, une houpe de Stipa, graminée commune, simulant la queue de l'oiseau de paradis, etc.

Nous pourrions sans aucun doute ranger parmi les choses singulières plusieurs des bouquets qui ont concouru. Le langage des fleurs, ne s'est, certes, jamais avisé de comprendre parmi les plantes parlantes qu'une dame porte à la main... les courges! ce tour de force a été réalisé par un horticulteur des bords de l'Escaut. Dans un bouquet, entre des rangées d'immortelles, des reines marguerites et même des roses, on voyait avec étonnement poindre les têtes arrondies de cinq courges, et notez que c'était un bouquet de bal! Mlle Moens, d'Anvers; Mme De Saegher, de Gand; M. Albin Pathée sont restés dans les règles classiques de l'art et les bouquets de Mlle Moens ont été couronnés en toute justice. Une parure de bal champêtre, due à Mme De Saegher, de Gand, mérite d'être signalée. Ce sont deux simples bandeaux de feuilles de fougères servant de repoussoir à de charmantes reines marguerites naines, aux teintes les plus calmes et les plus douces, le rose, l'incarnat, le violet clair, le blanc teinté, et chaque fleur ne dépassait pas la grandeur d'un écu de deux francs.

M. Adolphe Westerlynck, si le jury se fût composé d'artistes peintres, eût bien certainement obtenu une médaille pour son énorme bouquet Renaissance qu'on

eût cru inspiré par les toiles de Seghers. Enfin en fait de bouquets, nous ne pouvons passer sous silence un genre nouveau dont les rives de l'Escaut ont bien certainement dû fournir la première idée. Ce genre est celui des bouquets nautiques. Les *Tradescantia* avec leurs fleurs et leurs longues bractées jaillissant en pointes, y jouent le rôle principal.

Les fruits sans être très-nombreux, formaient cependant de jolies collections. M. Vanderstraeten de Saint-Gilles-lez-Termonde a eu le prix des fruits variés. Dix variétés de pommes, dix de poires, quatre de brugnons, cinq de pêches et une variété d'abricots lui ont valu cette distinction. M. Westerlinck de Moerzeke a obtenu les premiers prix pour les plus belles poires et pommes. On y voyait une poire très-peu connue de nos pépiniéristes : *la noblesse* de Gand qui a bien son mérite. Les pêches de M. Bailleul étaient appétissantes; mais le caractère spécial de l'exposition de Termonde en fait de de fruits, consistait surtout dans les branches très-fructifères envoyées au salon. Deux branchettes de 25 centimètres de longueur, portaient chacune cent cerises : des rameaux longs d'un mètre, se couvraient de centaines de prunes. Tout cela prouve beaucoup pour une terre très-féconde, et Dieu veuille qu'on y soigne tout particulièrement la plantation de bonnes espèces. C'est là l'essentiel.

La culture maraîchère se trouvait placée parmi les produits de l'agriculture proprement dite. La collection de légumes de M. le notaire Stobbelaers de Morselle mérite d'être signalée ainsi que celle de M. Claessens de Buggenhout. Celle-ci a obtenu le 1[er] prix, celle-là le second. On remarquait des plantes d'asperges de 3 mè-

tres de hauteur, de superbes chapelets d'oignons de M. de Decker, de 2 mètres, et, enfin, chacun admirait l'esprit ingénieux d'un exposant dont le nom nous est resté inconnu. Il voulait envoyer à l'exposition une plante de courge de 40 pieds de longueur et couverte de fruits monstrueux. Comment faire pour ne rien briser? Il lia sa courge à une longue échelle de 50 pieds, et ce gigantesque instrument sur lequel les courges figuraient les anges de l'échelle de Jacob, venait égayer la cour de l'hospice où luttaient les produits de l'agriculture. J'en finirais là, si je n'avais deux mots à dire des belles aquarelles de MM. Bernard-Léon et Van Damme de Gand, et des fleurs artificielles de Mlle Chabot. Sur 42 médailles distribuées pour l'horticulture, 36 ont été remportées par des habitants de Gand. Le sol de Termonde est trop riche pour qu'à l'avenir il n'y pousse pas une légion de fleurs nationales.

1er *septembre* 1850.

SAINT-TROND.

Exposition agricole et horticole du comice agricole de Saint-Trond, ouverte le 27 *août* 1850.

Le 27 août et jours suivants les habitants de Saint-Trond ont vu s'ouvrir au local de la Caserne l'exposition agricole et horticole et celle du bétail. Notre tâche à nous se bornant aux produits des jardins, nous avons hâte, en quittant à regret toutes les choses importantes pour la réunion desquelles M. le sénateur De Pitteurs-

Hiegaerts s'était donné tant et de si louables peines, de monter dans la salle énorme du premier étage où s'étalent les beautés de l'horticulture.

Chose remarquable! Termonde et Saint-Trond ont eu leurs expositions le même jour et jamais il n'y eut de contrastes plus grands qu'entre ces deux exhibitions. A Saint-Trond, une seule salle, galerie énorme, de plus de 60 mètres de longueur, réunissait tous les produits et l'œil satisfait aimait à contempler ce vaste ensemble où champs et jardins, forêts et serres avaient déversé leurs trésors. A Termonde, au contraire, toute l'exposition était éparpillée dans de petites places séparées. A Saint-Trond ne figurait pas un objet qui n'eût été cultivé et obtenu sur les lieux mêmes et les trois serres existant dans cette petite ville, avaient fait des prodiges de production. Un seul exposant, M. Bamps-Tops, amateur, avait à lui seul envoyé trois cents plantes et nous dirons tout à l'heure l'importance de quelques-unes d'entre elles. MM. Schreyen et Van Oyen, directeur et professeur du petit séminaire, avaient meublé l'exposition d'une suite de plantes superbes, les plus utiles à connaître de toutes les populations, comme le thé, le caféier, la canne à sucre, le sagouier, le cotonnier, etc. Enfin rien n'y manquait depuis les palmiers princiers jusqu'aux orchidées des seigneurs d'Angleterre.

Cette exposition avait cependant coûté de la peine. Les cultivateurs du Limbourg ne comprennent pas tous encore la portée et l'utilité de ces bazars où l'émulation provoque le progrès. M. De Pitteurs-Hiegaerts, président de ce comice a dû payer de sa personne pour convaincre une partie de la population, mais il a vu aussi

ses travaux couronnés d'un succès inattendu. La beauté de l'exhibition de 1850 excitera dans toute la province, le zèle endormi, et deviendra le présage d'une exposition provinciale générale que le Limbourg, où l'agriculture joue le premier rôle, ne peut sans déroger à son nom et manquer à son devoir, se passer de se donner.

MM. De Pitteurs, Michotte, Roberti avaient présidé aux arrangements généraux de l'exposition. Devant l'entrée figurait le buste du Roi, et derrière lui s'élevaient d'énormes chaumes de la canne à sucre. Leurs longs rameaux, descendant de chaque côté, ombrageaient de magnifiques betteraves. Singulier rapprochement! une plante découverte aux bords du Tage par un Belge, cultivée abondamment sur le sol de la patrie, source de la principale industrie de Saint-Trond, semblait demander vis-à-vis de sa rivale d'Amérique aide, justice et protection au chef auguste de l'État. Les commissaires de l'exposition avaient eu évidemment leur but dans cette combinaison : elle parlait éloquemment.

Sur deux longues étagères figuraient les produits des jardins et sur la ligne du milieu les végétaux les plus variés, tels que plantes grasses, achimenes, gloxinias, fuchsias, bref, tout ce qui peut composer en cette saison une exposition horticole. Sur le pourtour venaient se placer les produits agricoles, et du haut de la galerie descendaient vingt-deux corbeilles de vaste calibre dont plusieurs doubles et toutes garnies des plus jolies fleurs. Enfin des supports en fer, d'une forme simple, mais commode, soutenaient sur les murs les plantes utiles.

Au fond de la salle primait le caféïer, au pied du buste du Roi figurait le sagouier, plus loin, le caoutchouc, ici le cotonnier, là le dattier, puis venaient le poivrier, le

nopal, etc. Un magnifique *stanhopea oculata*, cultivé dans les serres de M. Bamps, enbaumait au loin le local, et dans la magnifique collection de cet amateur on retrouvait avec étonnement un pied superbe de *nepenthes rafflesiana*. Cette plante, digne des collections princières, portant des urnes fort grandes, fermées d'un couvercle qu'elles lèvent, lorsqu'un liquide, semblable au goût au jus sucré des pommes cuites, s'est suffisamment sécrété. Le végétal invite l'homme, les animaux et les oiseaux à venir boire cette liqueur rafraîchissante que les voyageurs aiment tant à rencontrer dans les forêts de Bornéo. Nous parcourons bien des expositions de premier ordre et de nos premières villes sans rencontrer des plantes de cette valeur et surtout si utiles à connaître.

Le jury pour la section horticole des plantes d'agrément se composait de M. le comte d'Oultremont de Duras, Hennequin de Gingelom (président), Van Brienen de Lamberts et Zenobe Roberti. Le premier concours consistait en 25 dahlias (fleurs); le premier prix a été décerné à M. Hoebaers, propriétaire à Velm, le deuxième à M. Pierre Cartuyvels, à Velm, et la mention honorable à M. Bamps-Tops. La terre du Limbourg exerce une telle influence sur le dahlia, qu'une plante à fleurs médiocres, achetée à Liége, en porte de magnifiques à Saint-Trond.

Le concours pour la plus belle collection de plantes en pot servant à l'ornementation du salon remplissait tellement des conditions non pas exigées, mais inespérées, que le jury, dans un sentiment de justice, a dû demander une médaille de plus. Ces deux distinctions ont été données, à titres égaux, à M. Schrèyen, direc-

teur du séminaire, et à M. Bamps-Tops, amateur.

On avait ouvert un concours pour les fuchsias et lobelias. La charmante collection de M. Bamps obtint la médaille. MM. Schreyen et Bamps ont de nouveau obtenu les récompenses décernées aux corbeilles de fleurs suspendues. Effectivement nos plus brillantes capitales ne peuvent posséder mieux que ce qui se trouvait exposé en ce genre à Saint-Trond.

Le jury horticole pour la partie des légumes et des fruits se composait de MM. Pierre Stasseyns, rentier, président; Guillaume Raymaekers, jardinier; Guillaume Bernard, id.; Jacques Martens, id.

Le premier prix des poires a été accordé à la collection de M. de Pitteurs-Hiegaerts, formée, en effet, des variétés les plus recommandables et toutes bien nommées. La mention honorable est dévolue à M. Théodore Dutoit. M. Ullens, de Saint-Trond, a vu couronner ses excellentes pêches du premier prix, et M. de Pitteurs-Hiegaerts sa belle collection de raisins formée de dix variétés, parmi lesquelles figure un raisin de Civita-Vecchia, en quelque sorte inconnu dans le pays. M. Van Sichem, de Saint-Trond, a obtenu les prix pour les belles prunes et les belles noisettes, et quoiqu'on n'eût pas ouvert de concours pour les pommes, le même propriétaire recevra une médaille pour celles qu'il avait envoyées. Le prix du plus beau melon est échu à M. Bamps-Tops.

Le prix pour la plus belle collection de choux a été remporté par M. de Pitteurs, et la mention par M. Paque Lambert. M. Van Orebeke, de Saint-Trond, a obtenu, outre le premier prix des carottes, celui de la plus belle collection de légumes variés. Enfin, M. Deckers, de

Bindeveld, a eu le prix des haricots, et pour donner une idée de la perfection des haricots exposés, nous signalerons ceux de M. le sénateur de Pitteurs, qui mesuraient en hauteur de tige (non déroulée) sept mètres, et des centaines de gousses avaient 30 centimètres de long et dix fèves.

On admirait encore à cette belle exposition beaucoup d'objets non primés, mais ayant cependant ou de la valeur ou de l'utilité. Nous citerons ici les ormes gras à larges feuilles, de M. le conseiller de Pitteurs. Cet orme, gagné de semis par lui, pousse des jets annuels de 3, 4 ou 5 mètres; ses feuilles sont énormes; le bois est le double plus dur que celui des ormes connus, et on s'en aperçoit aux efforts à faire pour entamer une branche. L'extrémité des branches s'allonge tout l'été. C'est la plus belle acquisition à faire pour les routes de l'État, et il est réellement inconcevable que tout le Limbourg n'en soit pas planté. On ne craindra pas là le scolyte, puisque le Limbourg, Dieu merci! a conservé ses rossignols et ses oiseaux chanteurs.

M. Dutoit avait exposé de superbes cerises du nord, plus grosses, plus belles et meilleures qu'aucune de la Flandre occidentale. Cette espèce devrait se propager en vue de l'exportation.

M. De Heusch-Holvoet, de Bombrouck, s'est distingué par ses cultures de froments perfectionnés dont les produits l'ont emporté considérablement sur les anciennes races du pays en beauté, bonté et rendement.

Une foule compacte n'a cessé de se rendre au local de l'exposition : elle exprimait vivement ses sympathies pour de si généreux efforts et rendait justice aux hommes bienveillants, instruits et zélés qui se sont mis à la tête

de ces institutions destinées à augmenter le bien-être du pays.

1er *septembre* 1850.

TOURNAI.

Soixante-cinquième exposition horticole de la Société royale d'Agriculture et d'Horticulture de Tournai, ouverte du 15 *au* 18 *septembre* 1850.

Les grandes fêtes de la kermesse de Tournai ne pouvaient se passer de fleurs dans la vieille cité dont l'histoire de l'horticulture signale le nom avec orgueil. Quand Jacques Chifflet, sur l'ordre de l'archiduc Léopold, décrivit la découverte du tombeau de Childeric, il soutint bravement dans son gros volume, que dans cette sépulture du père de Clovis, les abeilles étaient les mères des fleurs de lis. Historiquement, la bévue était sans excuse, mais botaniquement, Tournai prouve le fait : il n'y a pas de meilleures abeilles que les horticulteurs de Tournai pour féconder et croiser les fleurs : jamais on ne vit une ville où il y eut et plus de dahlias hybrides et plus et de meilleurs fruits, résultat de croisements, que dans la capitale des Nerviens. D'ailleurs, on devait s'attendre à trouver dans ses habitants les dignes fils de ce Jacques Plateau qui, contemporain et ami de Clusius, cultiva, le premier, en Belgique, les jacinthes et les y perfectionna. Ce Jacques Plateau connaissait les plantes spontanées des environs de Tournai, dont il a donné une excellente histoire à son ami Clusius, beaucoup mieux

que les amateurs de notre Flore nationale ne pourraient les connaître par le jardin botanique appelé dans une chanson fort grivoise, due à un habitant de Tournai, le jardin *bâtonique*, vu qu'en effet on y compte cinquante étiquettes sur une plante, bien que ce jardin ait l'honneur de posséder cinq directeurs, tous aussi instruits que zélés! A côté d'une charmante exposition comme celle dont les fêtes ont eu les prémices, il est réellement déplorable de voir un jardin si impitoyablement soigné! L'histoire du XVIIe siècle nous expliquera, sans doute, la cause de ce contraste. En ce temps-là, nous parlons de 1620, Tournai cultivait énormément des tulipes, c'étaient les dahlias de l'époque, la France ne connaissait pas encore ces *tulipants* d'Andrinople, et ce fut Tournai qui en expédia les premiers à Peiresc pour son jardin d'Aix. Bientôt Tournai vendit tant et tant de tulipes aux Français, que pas une bulbe ne lui en resta. Quand nous déplorions le vide du jardin *bâtonique*, dit botanique, on nous a affirmé que les directeurs avaient donné tant et tant de plantes que les étiquettes seules étaient restées... et pas toutes encore à leur place. Cette explication qui prouve infiniment de bon cœur, nous fait entrer avec d'excellentes dispositions dans la salle de l'exposition, et nous nous attendons à en sortir les mains pleines.

L'hôtel de ville, véritable palais, et palais grandiose, est à Tournai un ancien quartier d'abbé. On ne pouvait plus grassement se loger. Les fleurs ont eu la chance, assez heureuse pour elles, d'obtenir pour s'abriter une partie des anciennes remises de l'abbaye S^t.-Martin. Il y a trois semaines le local était sans plancher, sans plafond, les murs sans plâtre. On a lestement marché, et

le jour de l'exposition, les membres de la Société royale d'agriculture et d'horticulture, naguère dispersés comme des brebis abandonnées, et désormais abrités sous le toit hospitalier de l'hôtel de ville, nommaient leur local le *Pavillon de Flore.*

Cependant Flore n'y est pas encore, mais ses fleurs y étaient, la déesse est en ce moment chez le potier. L'exposition ne se rehaussait ni de statues, ni de bustes, ni de corbeilles, ni de vases, de sorte que l'horticulture des appartements et des salons ne pouvait guère se représenter à l'exhibition, avec toutes les ressources dont elle dispose à Tournai. De simples étagères, très-garnies, du reste, faisaient le tour de la salle, dans le milieu quelques gradins interrompus et sur les tablettes des fenêtres les cactées, les marguerites, les tomates et les piments; tel était l'ensemble de la disposition.

Il est vrai que l'horticulture florale avait un abri, le domaine de Flore jouissait du moins de quatre murs et d'un toit, tandis que les dons de Cérès exposés aux fureurs d'Eole, pouvaient à leur aise achever leur maturation sous un franc soleil, ou leur égrénement sous les flots de la pluie. Pas la plus modeste tente ne les protégeait, et après tout, c'était fâcheux, car il y avait là de belles céréales, de magnifiques collections de haricots, des hautes serradelles qu'une main charitable finit par conserver en vie au moyen d'un pédiluve, des légumes heureusement fort peu nombreux, car quel est le maraîcher assez peu soucieux de sa réputation pour aller exposer ses produits à toutes les intempéries de l'air, alors que pour les vendre, il leur donne la protection de ses caves? S'il fallait juger de la culture maraîchère du Tournaisis par l'exposition, on en plaindrait volon-

tiers les habitants, mais heureusement, il n'en est pas ainsi et le marché vaut mieux que les arcades du Parc.

Nous devons faire remarquer qu'à Tournai comme dans toutes les localités où réellement l'horticulture est en honneur, la presque totalité des plantes exposées provenaient des amateurs de la localité. C'est toujours bon signe que cette prévoyance directe, et les expositions empruntant leur éclat des envois éloignés, ne peuvent plus prétendre à représenter réellement le pays. La Société, si dignement présidée par M. De Gaest De Braffe, doit voir dans ce fait l'augure d'un bel avenir.

Les plantes variées, réunies en collection, formaient l'objet des premiers concours, séparées d'après leur origine, selon qu'elles proviennent d'un amateur ou d'un jardinier. Ce prix a une haute valeur; il indique toujours l'état général de l'horticulture, à ce point, que par les luttes occasionnées à son intention, on peut juger du degré où l'art est parvenu dans une localité. M. Dupont, médecin vétérinaire pensionné du gouvernement, qui s'est acquis une réputation justement méritée parmi les horticulteurs et agriculteurs de la Belgique les plus recommandables, a obtenu le premier prix, et M. Dumon-Dumortier, président du sénat, le second. La presse a rendu justice au jardin d'expérience de M. Dupont, qui fait de larges et généreuses distributions de ses graines aux habitants du district de Tournai et ne se lasse pas de répandre partout où il le peut, le bienfait des bonnes cultures. A lui seul, il avait enrichi l'exposition de 695 objets. Sa collection couronnée se composait de bananiers, d'hedychium, de magnifiques crinum, d'euphorbes, de begonias, de bilbergias, de boronias, etc., en un mot, des plus jolies

plantes de serre chaude, de serre tempérée et de pleine terre qu'on puisse obtenir en fleur en cette saison.

La collection de M. Dumon-Dumortier était riche en hybiscus, verveines, cupheas, petunias, phlox, lobelias et en général par les espèces d'une culture plus facile et donnant plus de fleurs avec moins de soin.

M. Louis Dachy, horticulteur, avait exposé 170 plantes, parmi lesquelles on remarquait de fort jolies espèces comme l'*anigosanthus viridiflora*, ce végétal bizarre de la Nouvelle-Hollande, le sévère *lycaste Skinneri*, des *cattleya*, des *cypripedium*, des *fuchsia* très-bien cultivés, deux beaux lis du Japon dont l'un, portant des fleurs en parfaite éclosion, dominait l'exposition et attirait les regards du nombreux public qui n'a pas cessé de circuler dans le salon pendant les quatre jours de l'exposition (15-18 septembre).

Le second prix pour les collections, concours entre jardiniers, a été obtenu par M. Brackelman, dont les fuchsias surtout méritaient d'être signalés.

La culture de pleine terre sera toujours l'occupation favorite du plus grand nombre : elle s'accorde avec les goûts modestes de nos populations et forme le principal fond de l'ornementation des jardins. Deux ordres de concours étaient aussi ouverts pour cet objet important et il est singulier que dans une ville comme Tournai où du haut des remparts on voit un grand nombre de jolis jardins, sans parler de ceux des environs, le concours entre amateurs n'a compté qu'un seul lauréat, M. J. Casterman. Ce nom est lié, comme on le sait, à l'une des meilleures éditions de la philosophie botanique de Linné, il est donc fait pour porter bonheur. Malheureusement pour nous, nous ne pouvons pas rendre jus-

tice aux exposants quand l'exhibition est coordonnée comme elle l'était à Tournai, où aucun pot ne portait de numéro se rapportant au catalogue, de manière que le jury, mais non le public, peut seul connaître le propriétaire des objets. Cette méthode, ou plutôt ce défaut de méthode, ôtait beaucoup d'intérêt à l'exposition. Ainsi nous y avons remarqué un assez bon nombre de fort jolies plantes qui ne figurent pas dans les autres expositions du pays et bien certainement très-peu répandues dans les autres provinces. Ces plantes, véritables raretés, étaient éparpillées au hasard, sans noms ni numéros, de manière que sans la bienveillance d'un membre de l'administration, nous n'aurions pu nous procurer ces espèces. Une exposition n'est pas seulement une démonstration de luxe, c'est aussi un bazar qui sert à l'écoulement facile des produits.

Deux concours, l'un pour les fuchsias, l'autre pour les achymenès, bégonias, gesnerias, gloxinias ont amené comme médaillés de la première et de la seconde classe, MM. Brakelman et Menart pour les fuchsias, et d'Ysembart de Vreichem et L. Dachy pour les autres plantes. Ces collections ne se trouvaient pas réunies, mais éparpillées sur l'estrade, de manière encore une fois à ne pouvoir se faire apprécier par le public. Nous l'avons dit plusieurs fois à l'occasion d'autres expositions; cette confusion n'existe jamais en Angleterre, où les collections restent réunies selon leur propriétaire. On ne la déplore plus à Anvers, ni à Gand, ni à Malines, ni à Bruxelles, et il est à désirer que la méthode infiniment rationnelle de séparer les collections en les laissant entières, s'introduise dans toutes les expositions.

Cependant, en fait de fuchsias, nous avons été assez

heureux de trouver à Tournai les principales nouveautés, presque toutes dues au fameux producteur du *Napoléon le Grand*, naguère le plus célèbre des fuchsias. Ce producteur est comme on sait, M. Miellez, de Lille. Ces fuchsias les plus méritants aujourd'hui, sont *Conciliation* de Miellez, *Élisa, duchesse de Bordeaux*, le *président Porcher* (de la Société d'Orléans), *général Oudinot*, *général Changarnier*, le *Dubus nompareil* (de Dubus). Ces magnifiques variétés ne peuvent se décrire ici, mais qu'on nous permette pour en donner une idée, de nous servir pour un moment, des idées anglaises. Les Anglais comparent les fleurs de fuchsias à des Écossais, et en effet, quand on écourte les pointes du calice et qu'on ne laisse que deux étamines pendantes au lieu de huit, la fleur simule à s'y méprendre un highlander en costume de guerre. Le calice prend donc dans cette comparaison le nom de casaque et la corolle celui de jupon, les jambes nues sont les étamines dont les anthères représentent les guêtres. Sur tous ces beaux fuchsias nouveaux de Tournai, les casaques étaient blanches et les jupons roses ou rouges, les jambes couleur de chair et les guêtres jaunes; les fuchsias highlanders sont presque devenus des Autrichiens.

M. Hubert-Coulon d'Haubourdin avait envoyé encore des plantes charmantes, entre autres un *Physianthus undulatus*, gracieuse liane de salon, aux fleurs en clochettes évasées, blanches, répandant le soir une odeur énivrante, un *lantana speciosa* à fleurs roses coupées en pointes de diamant, plante d'une grande ressource pour les coiffures des dames, parce que les fleurs ne fanent pas et sont d'une extrême fraîcheur. M. Derasse, de Tournai, avait exposé de même un *Pyrethrum*

roseum à fleurs roses et jaunes et un *Rhexia virginica* à corolle pourpre et aux étamines d'un jaune d'or imitant les fléaux de balance, deux espèces, sans compter les autres choses merveilleuses de Tournai, que tout jardin devrait posséder.

MM. Dumortier-Ghislain et Dinoir ont combattu pour les rosiers; les fleurs coupées de MM. Leclerc de Bailleul et Dinoir indiquent de bonnes cultures. Les reines marguerites parmi lesquelles on regrettait les jolies naines de M. Miellez, de Lille, étaient de bon choix et de belle culture, mais quant à la collection d'arbustes, elle aurait pu, ce nous semble, pour un fécond et riche terrain comme celui de Tournai, être à la fois plus complète, plus nouvelle de choix et plus variée de formes.

Les luttes se sont mieux dessinées pour la plante de belle culture. Le jury a bien fait de couronner le grand *crinum spectabile* de M. Dupont. On n'obtient que difficilement des plantes semblables où la bulbe n'est pas amaigrie ni dépouillée. Quant à l'héliotrope de M. Brakelman, qui a obtenu le 2e prix, nous voudrions pouvoir conduire son possesseur à Verviers où l'on voit des héliotropes de 4 mètres de hauteur et portant de bas en haut des milliers de fleurs. Le pied de Tournai était d'ailleurs une belle touffe appartenant à la variété *Triomphe de Liége.*

Le clerodendron de M. Bailleul, de Gand, est bien le *Clerodendron squammatum* si distinct par les millions de petites écailles orbiculaires qu'il porte sur le dessous des feuilles. Ce noble végétal élançant hors de ses touffes de larges feuilles, des panaches écarlates du plus vif éclat, était admiré de tout le monde. Enfin

un énorme *Gunnera scrabra* en fruits, de M. Dachy a obtenu le deuxième accessit. Quand il faut lutter avec un horticulteur comme M. Dupont il est même honorable d'être battu : la lice seule est un honneur.

Nous avons déjà fait valoir dans notre compte rendu de l'exposition de Liége (page 290), la réputation que s'est si honorablement acquise la ville de Tournai parmi les dahlialistes. Nous citions alors M. Batteur qui en semait, disions-nous, 30,000 par an. Nous avons appris à Tournai que cet infatigable semeur, à qui l'horticulture doit de célèbres variétés, a succombé à la tâche. L'histoire des fleurs réclame son nom pour lui rendre justice. Avec lui cependant l'amour des dahlias n'est pas mort à Tournai, car on nous a assuré qu'à Tournai et sa banlieue on semait annuellement de 80,000 à 100,000 dahlias par an. Il est de fait que beaucoup de beaux dahlias proviennent de Tournai. Aussi les concours pour ce genre de plantes ont-ils donné lieu à la distribution de quinze médailles. MM. le vicomte de Nieuport de Poucques et l'abbé Fichelle, à Espierres, ont obtenu les prix des concours de 100 fleurs exposées par les amateurs. M. Paris, bourgmestre de Pecq, a remporté le premier prix pour le concours de 100 fleurs entre les sociétaires; et enfin, MM. Aldebert, à Wazemmes près Lille; et Leys, de Gand; ont eu le premier et le deuxième prix pour les concours de 100 fleurs différentes exposées par les jardiniers. L'espace nous manque pour indiquer dans ces collections tout ce qu'elles renfermaient d'essentiellement beau. Les amateurs nous sauront gré de consacrer plutôt le peu de place qui nous reste encore, à l'indication des prix de nouveautés. Les voici exactement et

tels même que le catalogue de la société ne les a pas imprimés.

Gains de 1849. — 1er prix : *Invincible*, gain de M. le représentant Dumortier ; on dit sa couleur indescriptible et insaisissable, c'est un fond couleur de chair avec un reflet de bronze rosé ; 2e prix : innommé de M. Toose, de Templemars, il est feu orangé flammé de jaune ; 1er accessit : gain de M. Paris, violet à pointes blanches ; 2e accessit : *toison orange*, orange satiné de jaune, gain de M. Dumortier.

Gains de 1850 (donc, moins certains). — 1er prix : œillet jaune, semé rouge écarlate, gain de M. Millet, à Kain ; 2e prix : blanc, marginé de rose pourpre, gain de M. Paris ; 1er accessit : rose strié de noir, gain de M. Dumortier, et 2e accessit, jaune d'or, gain de M. Paris. Les amateurs feront bien de tenir l'œil sur ces distinctions qui, obtenues entre une infinité de perfections, promettent d'excellentes variétés pour l'avenir. La collection de M. Aldebert, de Wazemmes, près de Lille, attirait, au reste, l'attention de tous les connaisseurs. Voici quelques-uns de ses plus beaux dahlias : *Forget me not*, blanc, chaque pipette bordée en dedans de pourpre et portant au milieu deux stries nuageuses roses ; *Edle von Elsterthal*, chaque pipette a le dos blanc et le dedans pourpre ; *Schiller*, pourpre violet à dos blanc ; *Conspicua* de Salter, blanc à rebord pourpre, dahlia d'un délicieux effet ; *Sterne von Missouri*, singulière fleur d'un brun foncé, se fondant en rose et chaque bout blanc, etc.

Tournai est le jardin des Hespérides de la Belgique. Qui ne connaît ses excellents fruits? M. Isabeau a publié dernièrement que les figues ne mûrissaient pas en Bel-

gique en plein air ! L'exposition de Tournai lui en eût montré de délicieuses, longues d'un décimètre mûrissant par centaines tous les ans dans les jardins de la banlieue. M. Vranx d'Ancelin a eu le prix d'amateur pour les fruits de dessert, MM. Menart, Toussaint, Charpentier et Derasse les prix et accessit pour les concours entre jardiniers. Cette année, il n'y avait pas de gain couronné. Chacun admirait néanmoins les collections de quatorze nouvelles poires et une pomme nouvelle exposée par M. Gabriel Evrard. On ne s'étonnera pas de la difficulté d'obtenir un prix à Tournai, en fait de fruits nouveaux, puisque les experts nous ont assuré qu'il faut plus de trente ans d'attente et de soins constants, pour s'assurer qu'une variété de fruits est réellement digne de passer dans le commerce et de s'y maintenir. Une médaille de vermeil a été décernée à M. Evrard.

La ville de Tournai est la seule au surplus qui a compris la vraie méthode d'encourager la culture des bons arbres à fruits. L'administration communale accorde des prix d'honneur annuellement aux pépiniéristes qui ont apporté aux marchés le plus de bons fruits. Cet exemple devrait trouver des imitateurs dans toutes nos grandes villes. La Belgique possède les meilleures poires de l'univers et il n'y a pas de pays où les marchés regorgent de plus mauvaises variétés.

22 *septembre* 1850.

—

VERVIERS.

Exposition d'œillets de la Société horticole et agricole de Verviers, ouverte le 28 juillet 1850.

Croirait-on que dans notre siècle si positif et si froid il se trouve encore des hommes qui font des voyages de quarante lieues pour voir un œillet! Ce phénomène s'est constaté le 28 juillet 1850 à Verviers, grâce à l'exposition de ce genre de plantes ouverte par la Société horticole et agricole de cette ville. A notre époque, aucune plante n'excite davantage l'attention, aucune ne provoque plus de rivalités, aucune n'éveille un enthousiasme à la fois plus vif et plus raisonné. Ce n'est pas de nos jours seulement qu'elle excite ces sympathies, on n'a pas oublié que le grand Condé la cultivait avec bonheur dans sa captivité, et qu'elle a inspiré à plus d'un poète des vers aussi suaves que son parfum.

Mais revenons à l'exposition de Verviers où l'on admirait des semis de 1850 qui avaient donné à M. Bamps-Tops, de Saint-Trond, des centaines de fleurs variées.

Trois sortes d'œillets sont appelés aux concours de la société de Verviers, les *bohémiens*, les *flamands* et les *nains*. Les bohémiens répondent au picoties des Anglais, ce sont les œillets appelés dans l'ancienne horticulture française, les *piquetés* d'où les Anglais ont tiré le nom actuellement reçu dans le langage horticole de *picoties*. Les flamands qui sont tenus en haute estime, qui réellement constituent l'œillet populaire, répondent aux *carnations* de la nomenclature des Anglais. Ce sont les

anciens œillets *bizarres* des Français. On n'admet pas en Belgique la série des œillets que les Anglais nomment *flakes* et qui se distinguent à leurs deux couleurs uniquement. Mais notre division méthodique nationale, nationale surtout à Verviers, comprend une troisième classe qu'ignore en ce moment la dianthologie française ou anglaise, c'est la classe des œillets *nains* dont nous verrons, dans un instant, la haute influence commerciale. Les œillets nains n'ont que quinze centimètres de hauteur et chaque pot ou chaque *potée*, selon l'expression du pays, est un vrai parterre de fleurs.

Il faut bien que nous entrions dans ces détails pour rendre compte d'une exposition spéciale comme celle que nous venons de voir à Verviers, exposition qui a fait accourir au local de la société une foule considérable d'amateurs, de connaisseurs et de simples gens du monde, non-seulement de la ville et des environs, mais de Liége, de Gand, de Saint-Trond, de Namur, etc. Pour s'expliquer ce mouvement, il faut se rappeler que Verviers jouit d'une haute réputation dans l'horticulture de l'œillet. C'est la seule ville où l'on a pu produire jusqu'à présent ces admirables œillets-nains qui de juin à octobre se couvrent de milliers de fleurs roses, pourpres, jaunes, amaranthes, blanches, bien doubles, répandant un délicieux arôme, et formant l'un des plus charmants ornements de salon. Que de Russes, de Suédois, d'Anglais et d'Américains avons-nous vu offrir des pièces d'or pour obtenir des habitants de Pepinster les *potées* d'œillets nains et fleuris qui garnissaient leurs fenêtres! L'année dernière, M. Deblon-Erate, de Verviers, a exporté plus de 1,200 de ces potées en Angleterre, MM. L'Enfant et C[e] en ont fourni un nombre

considérable à l'Amérique, et tout porte à croire que cette dernière maison horticole, qui a obtenu à l'exposition des distinctions de premier ordre, établira maintenant cette culture sur des proportions plus considérables et surtout plus en rapport avec les demandes.

Pour donner une idée de cette industrie horticole particulière à cette ville de Verviers, déjà si haut placée dans la grande industrie de la Belgique, nous citerons deux potées d'œillets-nains roses doubles cultivés par M. Barhon; l'une portait 184 fleurs, l'autre 178; leur prix était de six francs pièce. Elles figuraient il est vrai parmi les plus belles productions de l'exposition, qui dans une collection de 12 œillets-nains en comptait de quatre couleurs bien tranchées; cependant, les amateurs sont tellement habitués à voir des œillets-nains d'une grande beauté que le jury n'a pas décerné cette fois de premier prix à ce concours. Le deuxième a été adjugé à M. Héronfosse et tous les étrangers s'extasiaient néanmoins sur l'élégance, le coloris, la force et la floraison de ces plants.

Un progrès curieux s'établit aujourd'hui dans cette culture d'œillets nains, c'est la conversion possible en nains, des bohémiens naguère si hauts et si raides de taille. Aussi le jury a-t-il décerné une médaille à M. Dieudonné Coumont pour un œillet nain à fond blanc rayé de rose. Nous avons remarqué parmi les nains-semis de M. Mister, une fleur d'un rouge briqueté, fort élégante, une autre incarnat ou couleur de chair et une variété d'un superbe rouge amaranthe. M. Jules Piérard avait exposé de même un nain double, blanc-rose, rayé de rose foncé et frangé dans les conditions de la dernière élégance. Ces citations suffiront pour prouver à quelle

variété de coloris et à quelle richesse de forme on parvient dans cette culture.

A voir ces riches produits, on croirait qu'il n'y a rien de plus facile que de les obtenir, et cependant lisez tous les auteurs spéciaux sur la matière, et vous verrez que de soins il faut pour arriver à de pareils résultats. Nulle part peut-être on n'a poussé aussi loin qu'à Verviers tous les procédés d'amélioration. On y fait venir une certaine terre d'Aix-la-Chapelle dont le mélange produit à volonté des œillets nains ou élancés et tels ou tels systèmes de coloris. L'ouvrier de fabrique est le vrai producteur de ces variétés naines. Il faut que le pot soit cultivé à une fenêtre, qu'il reçoive les gouttes de la pluie, il faut que le soleil frappe le pot et que celui-ci soit verni pour empêcher une trop grande évaporation de la terre. Le pied nain ne peut pas dépasser 16 centimètres du bord du pot, mais pour le faire taller, il y a 3 centimètres de vide entre le bord du vase et la terre. L'ouvrier de fabrique à Verviers, a sucé ces connaissances avec le lait de sa mère, il arrose régulièrement à ses heures de repos. Or, ne devrait-on pas diriger cette aptitude spéciale de telle sorte que ses résultats vinssent en aide à cette classe laborieuse, dont les produits obtiendraient si facilement, croyons-nous, de fructueux débouchés.

Nous engageons fortement la Société de Verviers, déjà si bien dirigée par les soins incessants et très-éclairés de MM. Marbaise, président, Polis, secrétaire, et les membres du conseil d'administration, à étendre ses travaux dans ce sens. Nous voudrions voir à la station s'ouvrir un bazar des produits de l'horticulture verviétoise. Les voyageurs y font une halte forcée ; beaucoup empor-

teraient chez eux ces œillets sans pareils et en étendraient la réputation. Spa devrait recevoir de même une succursale de quelque bonne maison horticole. Nous ne voulons pour preuve de l'utilité de ces projets que les exclamations des étrangers arrêtés à la station devant deux œillets nains; c'était à qui s'informerait du lieu où l'on pouvait se procurer de si jolies choses.

Depuis six ans la société a dû renoncer aux concours entre les fleurs d'œillet coupées, ce mode d'exposition prêtant trop facilement à la fraude. Aujourd'hui, elle exige des pieds en pots. Le prix de la plus belle collection d'œillets bohémiens ainsi que celui de la collection des œillets flamands ont tous deux été décernés à MM. L'Enfant et Ce, de Verviers, pour le concours entre les jardiniers patentés. Le concours entre les amateurs a eu pour résultat de décerner pour les œillets bohémiens le premier prix à la collection de M. Henri Meunier, et le second à celle de M. Renkin-Hauzeur, et pour les œillets flamands, le premier prix à la collection de M. Ignace Lefin, et le second à celle de M. Henri Meunier. Dans la collection de M. L'Enfant, les amateurs distinguaient un n° 49, à fond blanc, flammé de pourpre carminé, réalisant les vraies conditions de la perfection. La collection de M. Henri Meunier se fait remarquer par un grand nombre de fleurs finement striées, très-riches dans les pourpres foncées. Un bohémien à fond rose clair strié de rose plus foncé, finement bordé et frangé, imitait l'étoffe de soie la plus élégante. Ailleurs, sur un fond jaune se dessinaient des points et des flammettes écarlates; et sur une variété admirée de tous, au fond jaune s'ajoutaient des stries fines de bronze, de vermillon et de violet, de sorte que l'œillet quadri-

colore, circonstance fort rare, se trouvait à Verviers.

Pour juger de toute la beauté de ces variétés il faut nécessairement admettre les conditions imposées par l'art, car l'horticulture a ses lois, et ces lois reposent sur l'étude et le sentiment du beau. Pour que le flamand soit beau, il faut, en premier lieu, qu'il soit double, fort, raide, haut de 35 à 40 pouces, que le pédoncule porte bien, qu'il soit élastique, que le calice n'ait qu'un pouce de longueur, qu'il soit bordé de dents larges, qu'il contienne, sans se déchirer, les onglets de tous les pétales, que la corolle bien ronde, bien plate, soit formée de pétales extérieurs larges et forts, décrivant un cercle parfait, ne s'abaissant pas mais restant horizontalement sur les onglets renfermés dans le calice; les pétales internes doivent progressivement diminuer de grandeur vers le centre dont le cœur doit être formé par eux. La couleur chez les flamands exige qu'elle soit franche, tranchée, les stries doivent aller en s'élargissant vers le pourtour et se terminer en pointe à l'onglet, chaque pétale voulant qu'il soit nettement partagé pour la moitié seulement et pas plus, en deux couleurs, quelques-uns présenteront une troisième teinte, qui fait la coloration tricolore. Quant aux bohémiens, on admet la frange du bord, le plissement, les stries fines et nombreuses et la bordure du contour sur fond unicolore, dans les variétés anglaises. Toutes ces conditions ont précisément fait donner à la fleur de girofle de S^t.-Louis le nom d'*œillet*, puisque l'imagination des amateurs a retrouvé dans cette fleur la structure de l'œil avec tous ses organes, les paupières (calycule), la sclérotique (calice), la choroïde (pétales), le pigmentum (coloris), le cristallin (pétales internes), etc.

Des prix spéciaux ont été accordés à des œillets de semis extraordinaires. Ainsi M. Swan a obtenu une première médaille pour un semis de flamand à corolle blanche rayée de pourpre. M. Bamps-Tops, de Saint-Trond, avait envoyé 250 fleurs toutes variées, parmi lesquelles se classaient les semis de 1849-1850. Depuis le blanc le plus pur jusqu'à la couleur bronze la plus foncée, toutes les teintes s'y trouvaient, hormis le bleu, ce bleu qui fait le désespoir des utopistes à qui il serait plus facile de trouver la pierre philosophale que l'azur des œillets. M. Bamps a obtenu aussi une médaille; M. Baufays, démonstrateur de l'école d'agriculture de Verviers, a été mentionné honorablement pour ses semis.

Le jury qui a prononcé ces jugements devait être formé de connaisseurs d'élite : il était composé de MM. Marbaise, président de la société; Grégoire Beaufort, Jules Piérard, Michel Sauvage, Lefin, Swan, Pascal Demortier, Jeukens, Lebon, Decamps et Polis, secrétaire de la société, tous connus pour leur aptitude toute particulière à ce genre d'appréciation.

La Société horticole et agricole de Verviers est le résultat de la fusion de la Société de Flore et de la Société d'horticulture : elle a son local au centre de la ville. Tous les dimanches, elle tient sa conférence, et l'on expose dans le lieu de réunion les nouveautés de l'époque. A chaque grande exposition générale, des médailles sont réservées à ceux qui ont le plus concouru à ces expositions hebdomadaires. Cette combinaison est très-utile et nous la recommandons à beaucoup de nos sociétés qui n'ont rien de semblable. La société a fait dessiner et peindre les portraits des fleurs les plus remarquables obtenues dans la localité, et ces tableaux

sont sans cesse exposés aux regards des membres. Ce stimulant est très-utile dans une société populaire où le mérite et l'honneur sont les seules conditions d'admission. Aussi ne sera-t-on pas étonné d'apprendre que la Société horticole et agricole de Verviers comprend maintenant 285 membres. Le faible subside qu'elle obtient de la province (100 fr.) n'est réellement pas en rapport avec les services qu'elle rend. Nous avons indiqué les améliorations qu'elle pourrait réaliser au profit de la classe laborieuse de la localité, et il n'y a aucun doute que les autorités s'empresseraient de seconder de si louables efforts. La haute estime dont tous les membres donnent des preuves à l'honorable président, M. Marbaise, doit le convaincre que ses généreuses inspirations obtiendraient le succès le plus complet.

3 *août* 1850.

Les Chrysanthèmes, à propos de l'exposition en faveur de ces plantes, ouverte le 24 novembre 1850, *par la Société Agricole et Horticole de Verviers.*

Les roses de l'automne ont jonché la terre de leurs pétales odorants, les reines marguerites ont baissé leur front devant les brises du nord, le dahlia pompeux n'étincelle plus dans nos parterres, les belles de nuit ont cessé d'embaumer nos soirées; nous quittons les jardins pour nous réfugier dans les serres où cependant les camellias commencent à peine à ouvrir leurs boutons et les géraniées n'offrent encore que de jeunes feuilles. Dans ce temps de transition, nous serions privés de fleurs, si la montagne du Papenberg près de

Nagasaki, au Japon, ne nous eut envoyé il y a 60 ans, une des plus gracieuses, des plus soumises, des plus folâtres enfants de l'empire de Flore. Il faut bien que cette fleur soit jolie, car depuis un temps immémorial, par tout le territoire du Japon, par toutes les provinces de la Chine, on lui donnait des soins minutieux et attentifs, afin que l'hiver, alors que la nature semble morte, pût du moins, pendant ses premières semaines, se tresser de fraîches couronnes et orner d'une variété infinie de soleils de couleur nos habitations.

Ces fleurs sont les *chrysanthèmes* des gens qui savent parler, mais ce sont les *Pyrethrum sinense* des savants écrivains, qui, le nom de *Pyrethrum* l'indique formellement, n'y ont vu que du feu. Nous aimons bien plus ce beau nom de *Chrysanthème*, fleur d'or, fleur de richesse, fleur d'éclat, brillant joyau, étincelante pierre fine jetée sur le manteau vert du monde comme les abeilles dorées sur le manteau royal des Clovis. Rumph, botaniste aveugle qui tâtait les plantes pour les décrire et mourut à Amboine après avoir rendu à sa patrie, la Hollande, les services les plus signalés, Rumph, donne les détails les plus intéressants sur ces fleurs de Nagasaki que les Chinois cultivent dans de bizarres pots de porcelaine placés avec coquetterie sur la tablette des fenêtres, les marges des escaliers et surtout sur la table dans un festin d'honneur ou de joie. Les Chinois, on le sait, ont une imagination à eux. Parmi les variétés de chrysanthèmes qu'ils cultivent, ils en distinguent cinq mignonnes créatures, miniatures vivantes à côté de leurs gigantesques mères, couronnées chacune de milliers de fleurs blanches. Or, les Chinois ont remarqué que ces fleurs, le soir et le matin, sont fermées, qu'elles pendent

nonchalamment sur leurs soutiens et se balancent au gré des vents en dandinant leurs pétales, mais vienne le pâle soleil d'automne, et aussitôt ces fleurs se relèvent, se raidissent, elles épanouissent leurs rayons, elles dirigent leur cœur vers cette source de chaleur, elles deviennent enfin des *Tschuy say si* pour les Chinois, des *drunken wouman* pour les Anglais, et il faut bien que nous vous le disions en français... des *femmes ivres*, parce que, toujours selon l'imagination des Chinois, les fleurs s'enivrent des rayons du soleil. Voilà donc pourquoi, si vous avez un correspondant en Chine, il faut lui demander des graines de *Tschuy say si*, et vous-même vous serez ivre de joie en les voyant fleurir.

On connaît la coiffure des Chinoises, leurs tempes nues, leur chignon retroussé. Cet agencement permet à toutes les couronnes, les bouquets, les bandeaux de fleurs, les branches fleuries de se placer avec facilité et toujours avec grâce sur des fronts arrondis et au-dessus d'yeux inclinés. Aussi, quand la chinoise se délecte à son essence de péco versé dans une tasse aussi petite qu'un dé à coudre, aime-t-elle de se parer des fleurs de *Tschuy sai si* exprimant par elles que sa pauvre tête est ivre de certains regards auxquels son cœur demande la vie et le bonheur. Dans notre pâle langage des fleurs, qu'Aimé Martin était étonné de n'avoir jamais écrit, le chrysanthème n'a pas même l'honneur de figurer. Nous sommes essentiellement ingrats.

En 1790 arrivèrent les premières graines de *chrysanthème* de la Chine; elles furent envoyées à Colville, jardinier habitant alors le King-Road à Chelsea; il les soigna et en vit les premières fleurs en 1795, au milieu du mois de novembre. Ce qui étonna tout le monde,

c'était de voir, à partir de cette date, un nombre immense de boutons se former, comme si la nouvelle arrivée avait voulu braver nos frimats et se moquer de l'hiver en plein air. Un rayon de soleil suffisait, et elle continuait toujours de fleurir. Les horticulteurs ne revenaient pas de cette outrecuidance d'une fille d'Orient, et s'avisèrent de lui prédire qu'ils sauraient bien la faire changer d'habitude, mais ce que fleur veut, Dieu le veut, et les horticulteurs en sont encore aujourd'hui à leurs inutiles essais. Le chrysanthème de la Chine ne se laisse pas forcer; on a agi de mille manières sur sa persévérante nature pour le faire fleurir en septembre et inutilement; on a parfois, par un demi-succès, retardé sa floraison jusqu'au printemps, mais jamais cette floraison n'était ni franche, ni belle, et c'est de la mi-novembre à janvier que les chrysanthèmes ouvrent leurs innombrables fleurs. La Société horticole et agricole de Verviers était donc d'accord avec la nature en ouvrant le 24 novembre ses salons à l'échappée de Nagasaki.

La culture des chrysanthèmes compte à Verviers des amateurs qui rivalisent de zèle. Dans le local de la Société horticole et agricole, ils s'étaient donné rendez-vous, le dimanche 24 novembre, au milieu de leurs collections. Le premier prix pour les concours d'amateurs a été décerné à M. Pierre Hauzeur, de la Chic-chac. On remarquait dans son contingent un beau chrysanthème jaune double, à pipettes très-bien faites et très-bien placées, imitant chacune la longue trompette antique qu'on figure entre les mains des anges du dernier jugement. Une autre variété rose et beaucoup de blanches fixaient l'attention des visiteurs. Les plantes étaient bien venues, toutes garnies de fleurs. Le deuxième

prix a été décerné à M. Victor Renkin-Hauzeur qui s'est surtout distingué par les variétés à bouquets où les branches sont terminées par des associations de fleurs : une seule de ces branches ferait la parure d'une dame et chaque plante en porte des douzaines.

On y voyait une variété à fleurs blanches dont le cœur s'était conservé dans son coloris jaune. Naguère la plante était aussi à bouquets, mais elle a changé de nature, car les matricaires du Japon comme les nommaient Rumph ou les *kik* de Kœmpfer sont très-capricieuses et changent comme des protées. M. Marbaise, président de la société, mérita la mention honorable, sa collection n'ayant été envoyée que pour orner le salon. Elle se distinguait par des fleurs en cocardes jaunes tintées de bistre, de brun, de couleur de canelle. M. Marbaise avait exposé de plus une collection de primevères de la Chine et des roses *souvenirs de Malmaison* dont l'éclat et le parfum rivalisaient avec la reine du jour. M. Meunier avait envoyé de même une collection de fleurs variées et malgré la saison, on y retrouvait les œillets, si chers aux Verviétois, des fuchsias choisis, des héliotropes, des primevères dont l'éclat et la fraîcheur étaient des défis portés à l'ouragan dont les sifflements aigus faisaient vibrer les rochers de la ville industrieuse.

La société a pour mission non pas seulement de stimuler les amateurs et d'en augmenter le nombre, en prêchant d'exemple, mais aussi de faire connaître les horticulteurs négociants. Le premier prix destiné à ceux-ci a été remporté par M. Henri Meunier dont le choix était aussi recommandable que la culture.

La variabilité dans les chrysanthèmes est tellement

air, mais les emprisonner dans l'orangerie. Pendant les mois de juin, de juillet et d'août, il faut *pincer* vos plantes, vous les tourmentez de plus belle, et si l'une d'elles montrait une tendance à vous échapper, coupez-lui un membre, coupez hardiment, coupez toujours, ne lui laissez que trois pouces de taille et enlevez-lui des feuilles au bas à trois quarts de pouce : pas de faiblesse, pas de pitié, châtiez pendant trois mois. Puis, remplissez de tessons, c'est-à-dire de poteries cassées, des pots larges, à leur tiers, et le reste de terre de bruyère tamisée mêlée à un quart de bouze de vache aussi tamisée. Sur ceci placez trois quarts de pouce de sable blanc humecté d'eau, et, dans cette terre, faites vos boutures sous cloche et dans une bache. Le bas des boutures doit plonger dans la terre et non dans le sable; ne donnez pas de soleil, séchez les cloches tous les matins. Les boutures reprises, transplantez dans l'orangerie, donnez à vos pieds la hauteur que vous désirez, et la saison après, toutes les fleurs seront naines. Nous avons entendu en plein Institut de France déclarer à Geoffroy de Saint-Hilaire que plus les femmes étaient malheureuses, plus leurs enfants étaient beaux; nous sommes, Dieu merci! très-loin de nous rendre garants du fait, mais les *drunken woman* du Papenberg auraient donné gain de cause au paradoxe du célèbre académicien. Plus les chrysanthèmes sont pincées et tourmentées, plus belles elles deviennent.

Un fait encore à leur endroit. Dans la province de Liége, où se rédige le fameux Mathieu Lansberg, on doit tenir à savoir pronostiquer le temps. Nous livrons au docte astronome du lieu ce fait que nous lisons dans le livre de son confrère d'Hong-Kong; quand les chry-

santhèmes fleurissent trop vite, l'hiver est proche; s'ils fleurissent bien, il sera rude; s'ils ne fleurissent pas, il sera doux. Or, à Verviers on se plaignait de ne pas avoir de fleurs en nombre. Est-ce le ciel, est-ce l'homme? Nous vous le dirons l'année prochaine.

2 *décembre* 1850.

DEUXIÈME PARTIE.

1° HISTOIRE DE LA SCIENCE.

—

Les Druides et l'horticulture belge ;

les choux de Bruxelles et Jules César.

Mai est le mois des fleurs ; il le fut de tout temps, et puisqu'il s'offre à nous riant, parfumé, brillant de l'éclat de tant de filles du printemps qui n'attendent pour se parer de leurs charmes, qu'un rayon du soleil, il m'est avis que jamais époque ne fut plus opportune pour parler fleurs, horticulture et surtout souvenirs et bonheur du pays. Si le citoyen Romme vivait encore, il n'aurait pas beaucoup de peine à nous prouver qu'après tout, et sans *robespierrisme,* ce nom de floréal n'était pas si mal choisi, « ainsi nommé, disait l'Almanach national de France de l'an un de la République Française une et indivisible, de l'épanouissement des fleurs que la terre produit pendant ce mois. » Les révolutionnaires de 1792 n'étaient au fond que de froids plagiaires, en ce qui concerne l'innocente et stupide manie de vous appeler chou-fleur au lieu de Théodore, truffe au lieu d'Edouard et endive au lieu de Charles, si on les compare à celui que les fleurs et ceux qui les cultivent salueront toujours comme leur prince.

Linné, quarante ans auparavant, avait dépeint

l'année *se faisant homme;* janvier était l'année à l'état d'œuf, février était l'embryon, mars l'enfance, avril la puberté, mai l'adolescence, juin la jeunesse, juillet la virilité, août l'âge mûr, septembre l'âge de retour, octobre la vieillesse, novembre la décrépitude et décembre la mort. Il avait donné aux mois de l'année des couleurs, d'après l'ensemble de la végétation : janvier était hyalin, février blanc, mars pâle, avril vert, mai rose, juin rouge, juillet fauve, août jaune, septembre livide, octobre terni, novembre brun et décembre noir. Le mois de mai de la nature ne commençait pas pour Linné après le dernier jour d'avril pour se terminer la veille du 1er juin; il laissait cette manière de compter à Mathieu Laensbergh et aux astronomes même sérieux; le mois de mai de la nature commençait pour lui le jour où arrivaient les hirondelles et finissait à la pleine floraison des tulipes.

Dans ce mois heureux, coucoulait le coucou, chantait la motacille luscine (nom linnéen du rossignol!), paraissaient les demoiselles et les saumons, et fleurissaient les jacinthes et les primevères, les lilas et les roses; et une fois le frêne en feuilles, plus la moindre gelée n'était à craindre; les orangers, les camellias et toutes les plantes de serre tempérée vont donc retremper à l'air libre leur végétation factice. Mai nous ramène ainsi forcément aux fleurs, et la première décade de l'annuaire du Directoire nous le dit assez; du primedi au décadi venaient les jours de la rose, du chêne, de la fougère, de l'aubépine, du rossignol, de l'ancolie, du muguet, du champignon (on ne sait ce que vient faire là, au milieu des fleurs, cette cryptogame gastronomique), la jacinthe et le rateau.

On croirait facilement qu'on peut pendant ce mois où la nature se pare sans frais et sans peine de tant de merveilles qu'on foule aux pieds, se passer des fleurs cultivées et que l'horticulture est assoupie, que l'art se repose quand la nature travaille, que le jardin vaut moins que les champs et les serres moins que les forêts. On raisonnait ou l'on déraisonnait ainsi il y a quelques années; mais au point où la science de la culture a été poussée aujourd'hui, ce blasphème n'est plus possible, et l'horticulture toujours féconde et exubérante de richesses, vous inonde au mois de mai comme en plein décembre d'un océan de fleurs diverses. C'est qu'en effet l'art a réuni dans un seul jardin toutes les plantes qui sur le monde entier fleurissent au renouvellement de la végétation; le Japon et la Chine voient leurs enfants à côté de ceux du Portugal et de la Suisse. Il y aura en Belgique, au mois de mai, et en fleurs, des plantes de toutes les parties du monde, qui réunies représenteraient, converties en leur valeur commerciale, quelques millions de francs. L'horticulteur n'a donc que faire des champs, des marguerites et des prinprenelles.

Quelques personnes s'étonnent des progrès et du haut degré de prospérité de l'horticulture belge; elles hésitent à ajouter foi aux capitaux immenses qui circulent dans notre pays pour la culture des fleurs, qui affluent de l'étranger en échange de quelques herbes, de quelques arbustes où l'homme du monde ne voit souvent que des feuilles et un peu plus, un peu moins de fleurs, du rouge, du rose, du bleu ou du jaune; elles n'osent croire à l'existence de bons et beaux millions que produit cette industrie horticole, et lorsque, comme je me propose de le prouver successivement dans une série de

publications sur ce sujet, on les met devant l'impitoyable et irrécusable réalité des faits, elles semblent croire encore que cet état de choses est né d'hier et qu'il est aussi passager, aussi éphémère qu'une fleur elle-même. Or, si nous avions étudié la marche des sciences en Belgique, si nous connaissions l'histoire de l'art en Belgique, si nous avions revu et étudié toutes les phases de la civilisation, des mœurs de notre pays, comme nous connaissons ses événements politiques et les dates de ses victoires et de ses défaites, nous serions bientôt convaincus que cette horticulture est un de nos vieux patrimoines et que depuis des siècles l'art des jardins a rendu tributaires de Belgique presque tous les pays de l'Europe. Pour le moment, je ne veux prouver que ce fait : l'horticulture est en Belgique une science et un art populaires depuis des siècles, une vieille richesse nationale, une source intarissable de fortune publique, une origine constante d'illustration et de gloire. Nos plus grands noms historiques, nos têtes couronnées, nos empereurs et nos rois, ceux-ci d'origine belge, ceux-là Belges pour un instant, par droit de conquête ou de passage, se rattachent à l'histoire des fleurs, tout aussi bien que nos grandes familles nobles ou patriciennes, que nos spécialités scientifiques et l'on trouve imprimés dans l'horticulture nationale les pas de César, de Charlemagne, de Godefroid de Bouillon, de Charles-Quint, d'Albert et d'Isabelle, de Napoléon, de Guillaume, tout aussi bien que ceux des savants les plus spéciaux.

L'attention que l'homme donna à certaines plantes date du berceau de l'espèce humaine. Je ne dirai rien de l'horticulture biblique, mais il est néanmoins fort remarquable que le livre de Moïse place l'origine de

l'homme dans un jardin et fait d'Adam le premier botaniste ; il lui incombait de donner des noms aux plantes, et ces noms étaient ceux qui devaient rester aux espèces, lesquelles se reproduisent selon leur nature en conservant les mêmes types. Après la chute du premier homme, la culture des plantes lui est ordonnée comme condition d'existence. Il n'y a rien d'étonnant qu'avec l'unité de la création de l'espèce humaine, des idées religieuses sur les végétaux se soient transmises aux premiers prêtres des Belgo-Celtes, nos anciens Druides, mais ce qu'il y a de plus curieux, c'est que les idées des Druides sur certaines plantes sont encore vivantes dans nos campagnes. Il y a des traditions impérissables.

Chacun connaît le gui, cette plante parasitique, toujours verte, vivant aujourd'hui sur nos pommiers, nos peupliers, nos érables et jadis sur nos chênes. Les Druides avaient fait du chêne un arbre sacré, et la forêt de Soignes (*silva solis*), dédiée au soleil, astre adoré par les Druides, en était plantée. Le gui attaquant le chêne, était coupé au sixième jour de la lune, au moyen d'un couteau d'or et au milieu de grandes cérémonies qui attiraient le peuple; il était reçu sur une nappe blanche, et deux taureaux blancs étaient ensuite sacrifiés. Ce gui devenait un antidote contre les poisons et la stérilité. Or, nos paysans donnent encore aujourd'hui le gui aux enfants épileptiques, et la génisse est à leurs yeux plus féconde, si dans la prairie fréquentée par elle et le jeune taureau, quelque arbre porte le gui. Dans le Brabant, dans la province de Liége, ces idées sont populaires. Ces traditions confirment, au reste, ce qui se passe en France, où les usages druidiques ont laissé leurs traces. Dans le département de la Dordogne, les

paysans, en se faisant la visite du nouvel an, s'offrent le *Guiliangnaud*; le fermier prend une branche de gui et la porte à son propriétaire. Je ne sais si l'usage subsiste encore, mais dans ma jeunesse, à Bruxelles, le 1er janvier, chaque pharmacien recevait de son herboriste un bouquet de plantes toujours vertes, et le gui, pourvu de ses feuilles semblables à du cuir et de ses baies blanches, primait les cyprès, les thuyas et les bruyères. A Château-Landon, les enfants vont le premier jour de l'an offrir la *guilanée* (gui de l'année) qui, depuis la disparition du gui, est devenu une branche de coudrier dont l'écorce détachée pend en spirales vertes et régulières; une chanson dont l'origine est perdue, explique les vœux de ces enfants et leur symbole.

Jusqu'en 1595, à Angers, la *Gui-l'an-neuf* se célébrait dans l'église par une quête faite par des jeunes gens des deux sexes; en 1668, la quête se fit hors de l'église, mais les extravagances auxquelles elle donna lieu la fit supprimer au XVIIIe siècle. A Chartres, les étrennes s'appellent des *aiguilabs*, et dans le Loir-et-Cher, l'enfant dit à son père, le domestique à son maître, *salut à l'an neuf*, *donnez-moi ma gui l'an neuf*. On le voit assez, aujourd'hui que dans les jardins anglais on tire un grand parti pour l'ornementation du gui, cette plante doit rappeler à l'esprit de tout horticulteur instruit, le rôle singulier de ce végétal hivernal chez nos ancêtres. Sur les bords du Rhin on voit les enfants porter en amulettes des tronçons de la plante druidique qui éloigne les fées et les démons; le chapelet fait de bois de gui vaut son pesant d'argent, et on enferme dans une boule du même métal la baie de cette ancienne plante, le fiancé suspend la boule au collier de

sa fiancée et la bénédiction de Jacob les accompagne dans leur mariage. L'intérêt horticole du gui n'est-il pas rehaussé par tant de souvenirs?

Une plante sans laquelle l'horticulture ne serait pas possible, la bruyère, est encore le sujet de remarques intéressantes. La bruyère, si commune en Belgique et dont les feuilles et les tiges, amoncelées et pourries, constituent en un quart de siècle cette terre particulière connue sous le nom de terre de bruyère, est devenue la source d'un commerce lucratif. Aujourd'hui, à Gand, à Bruxelles, à Liége, les horticulteurs cherchent tous les moyens possibles pour remplacer cette terre qui vaut actuellement de 14 à 18 francs le mètre cube; encore les demandes dépassent-elles les fournitures, et dans le défrichement prochain de la Campine le propriétaire intelligent pourra tirer un grand parti de cette couche du sol. La bruyère la plus commune, la jolie *callula*, était très-probablement le fameux *selago* des Druides qu'ils ne pouvaient pas couper avec du fer ni toucher de la main nue, mais au moyen du *sagum*, en passant la main droite, comme le dit Pline, par l'ouverture gauche de la tunique, « comme si l'on voulait faire un larcin. » Le Druide, pour couper la bruyère, devait porter une tunique blanche, avoir les pieds nus, bien lavés et avoir fait auparavant de copieuses libations de pain et de vin; cette dernière tradition n'est pas perdue chez les horticulteurs belges, non pas avant de couper la bruyère, mais lorsque celle-ci, cultivée en serre, a réalisé dans leurs caisses d'excellents et précieux billets de banque.

La bruyère ne pouvait s'emporter que dans une serviette blanche, et ainsi recueillie, elle devenait un remède infaillible pour les yeux malades et un charme

contre les infortunes. Il y a des amateurs qui aujourd'hui encore sont tout-à-fait de l'avis des Druides en ce qui concerne ce dernier point. Je vis dernièrement chez un de nos marchands de plantes une collection de cent cinquante bruyères différentes, je pris son catalogue et calculai le prix moyen de ces espèces, il était de 3 francs la plante; je demandai au propriétaire combien il aurait pu, dans l'année, me fournir de pieds de chaque espèce; sa réponse fut aussi courte que précise: 200 pieds. Sa serre froide qui ne lui coûtait donc que quelques francs de soins, représentait une valeur de 90,000 fr. Ce fait étonne, mais je prouverai qu'un seul oignon de lis a produit entre les mains habiles d'un célèbre horticulteur de Gand, M. Alexandre Verschaffelt, plus de 30,000 francs de bénéfice net en moins de six ans. Je le nomme de son consentement, car c'est un homme qui ne désire rien de plus au monde que les progrès de l'horticulture belge, et ce fait est extrêmement encourageant. Les Druides ont été pour la jolie bruyère de parfaits prophètes.

Chacun connaît le sorbier; mais ce que chacun ne sait pas, c'est que greffé sur l'aubépine, de petit qu'il est naturellement, le sorbier devient un arbre fort respectable et de plus un fort bel ornement pour les massifs et les maisons de campagne où ses baies rouges imitent autant de perles de corail. Le sorbier était encore une de ces plantes favorites des Druides, car en Angleterre, en Écosse, en Hollande, le long de la Baltique, on trouve souvent de vieux pieds de sorbiers plantés avec ordre, autour des cercles de pierres druidiques, de ces cercles que les populations de la Drenthe appellent lits des Huns (*hunne-bedden*). Ce qui est arrivé du gui, est

arrivé aussi du sorbier; les Druides ont disparu, leurs monuments sont aujourd'hui sur le sol de la Belgique détruits et oubliés, plus rien ne reste d'eux sinon leur souvenir; mais dans le peuple des campagnes vous retrouvez encore leurs idées et leurs enseignements. Le bois de sorbier, en Belgique comme en Écosse, est dans nos populations ignorantes un charme contre l'enfer et les sorciers; le bétail conduit par un bâton de sorbier ou un balai de ses branches, est à l'abri de l'épizootie, et les brebis qui le 1er mai passent par un cercle de cet ami des grives, sont préservées pendant l'année de tout maléfice et malheur.

J'ai parlé de Jules-César. Sa mémoire est attachée à plusieurs de nos plantes, les unes spontanées, les autres de culture. L'horticulture belge lui doit d'ailleurs une reconnaissance toute particulière, et même, je le dis sans détour, tous les Belges, quels qu'ils soient, lui doivent bien de la sympathie et de la gratitude. Sans le fameux empereur romain, le chou de Bruxelles n'existerait pas. Je viendrai tantôt à ce chou; pour le moment je dois faire remarquer que les armées de César étaient payées aussi pour aimer et estimer nos plantes. En effet, Germanicus César, dit Pline, avait porté son camp en Germanie, au-delà du Rhin, dans un canton voisin de la mer (nos Flandres et la Frise); une seule fontaine donnait dans le camp romain de l'eau douce, mais cette boisson fit en deux ans tomber les dents des soldats et leur occasionnait un relâchement dans les genoux. Les Frisons indiquèrent aux conquérants romains une herbe propre à les guérir, et cette herbe, on ne sait trop pourquoi, fut appelée ***britannica,*** sans doute au dire de Pline, parce qu'un bras de

mer sépare seul l'Angleterre de la Frise. Cette herbe paraît être la grande patience de nos eaux. Ce service signalé, rendu par une production du pays à l'armée romaine, ne fut pas oublié des capitaines de Rome, et déjà Jules César lui-même avait aimé une plante de Belgique.

Qui n'a pas regardé avec plaisir et observé avec délices dans les beaux jours du printemps, étendant à terre leurs innombrables branches aux feuilles de chêne et ouvrant au soleil leurs myriades de fleurs blanches, violettes, pourpres, roses ou écarlates, ces verveines qui semblent jetées sur nos parterres comme autant de pierres précieuses? Ces jolies acquisitions de l'horticulture d'introduction avaient de tout temps une sœur dans le pays, plus modeste sans doute, moins brillante, mais qui peut revendiquer pour elle le plus grand honneur auquel une fleur puisse prétendre, celui d'avoir ceint le front du plus grand des Romains. Le long de nos chemins et perdue dans les haies, connue à peine de nos enfants, pour qui toutes les fleurs ont du charme, et de nos apothicaires (je ne dis pas de nos médecins, car pour ces messieurs toute plante n'est que du foin), pour qui les plantes ont encore des propriétés médicales, fleurit la verveine indigène, aux longs et maigres épis de petites fleurs violettes. Les Gaulois respectaient singulièrement cette plante; à leurs yeux, il suffisait de s'en frotter pour obtenir tout ce qu'on désirait, pour chasser la fièvre et se faire des amis, pour prédire l'avenir et se guérir de la morsure des serpents; mais il fallait la cueillir sans être vu ni du soleil ni de la lune, offrir à la terre qui l'avait nourrie un rayon de miel, tracer autour de son pied un cercle avec du fer,

la déraciner de la main gauche et l'élever en l'air. Mais, sa propriété la plus intéressante et qui, vraiment, a échappé à l'érudition de Brillat-Savarin, de gastronomique mémoire, est celle-ci. Mes autorités sont les Celtes, les Germains et les Gaulois, qu'on ne récusera guère, puisque nous sommes si fiers d'en être les très-indignes descendants. Il faut sécher la verveine et puis l'arroser d'eau; ce précieux liquide dont on asperge les chaises, les tables (nos ancêtres de l'époque n'avaient pas de chaises, mais des lits ou tout simplement des bottes de foin), avant de réunir les convives, leur communique instantanément une joie et une gaîté dignes des vrais croyants dans les prodiges de l'horticulture. C'est une recette à recommander dans les expositions des sociétés d'horticulture pour lesquelles l'application réitérée serait des plus faciles. La verveine ne borne pas là son histoire. César la choisit entre toutes les plantes druidiques pour s'en faire tresser une couronne qu'il plaça sur son front le jour de son entrée triomphale à Rome après la conquête des Gaules.

Dès les premières campagnes de César, il fut jaloux de donner aux Morins (les Flamands) un ombrage digne d'eux, et il introduisit dans leurs plaines le beau platane d'Orient qui gela plusieurs fois et dut être réimporté à différentes reprises, bien que les jardiniers aient souvent payé de leur vie la taille printanière de cet arbre. Ses jeunes feuilles laissent tomber un duvet formé de poils siliceux, piquants et microscopiques ; ces poils entrent par l'inspiration dans les voies pulmonaires et occasionnent des hœmoptysies dangereuses. On a dû cette découverte à un Belge dont l'avis est aujourd'hui cité dans tous les ouvrages d'hygiène publique.

L'arbre de César est fort beau sans doute, mais dans les promenades publiques, il faut l'éloigner des hospices, des hôpitaux, des lieux trop fréquentés et en tout cas le tailler très-haut.

On a toujours dit et imprimé, et j'en atteste Varron, Van Hulthem, Schayes, le chanoine Desmet, etc., que la Belgique ne produisait avant les Romains aucun fruit proprement dit, et entre autres, en citant Varron sur l'avis duquel nos historiens se sont appuyés, ni raisins, ni olives, ni pommes. En ce qui regarde la vigne et l'olivier, il y a certitude; mais quant au pommier, les Belges ont été calomniés. Bien adroit sera celui qui découvrira la première patrie du pommier, car on sait que ce n'est que par une pure convention de peintres, et encore est-elle postérieure au temps de la renaissance, que le pommier figure dans le paradis terrestre comme l'arbre du bien et du mal. Les Italiens ont fait de cet arbre un figuier, les Arabes un tabernemontane, et les Flamands, lors de la découverte de l'Amérique, un bananier. Pour en revenir au pommier dont la patrie est inconnue, c'est l'arbre à fruit et à vin (le cidre), qui étend sa zone naturelle immédiatement après la vigne, et parallèlement à la zone de celle-ci et à la zone de l'olivier. Or, cette zone embrasse la Belgique toute entière. Voilà où nous conduit l'étude de la géographie des plantes, mais Pline est explicite. C'est à propos du pommier qu'il dit qu'à Rome les horticulteurs qui *créaient* des pommes, donnaient leur propre nom à ces fruits, absolument comme feu Van Mons, de pomologique mémoire, exposait sur nos marchés les poires Poiteau, Quetelet, Arenberg, ou les cuisses-madame-princesse Marianne et autres; il y avait à Rome les

pommes Matius, Gestius, Manlius, Scandius. Mais, ce qui est tout aussi important pour l'histoire de l'horticulture de Belgique, c'est que le fameux naturaliste romain y parle non-seulement des pommes belges, mais encore de l'art qui les avait produites.

« Les spadonies des Belges, dit-il (livre XV-XV), n'ont point de pepins, ce qui semble une castration. » Ces spadonies sont nos pommes grillottes, nos passe-pommes, décrites par tous nos horticulteurs et obtenues de semis, le grand moyen de la bonification des fruits. Les Belges, pour avoir produit cette variété, devaient avoir observé et de près et bien une des grandes facultés de la nature; ils devaient être réellement horticulteurs dans tout le sens du mot et de la chose. Sceptius, fils d'affranchi, continue Pline, donna son nom aux pommes sceptiennes remarquables par leur forme ronde. Ces pommes sceptiennes étaient des enfants de Flandre, c'étaient nos *kers-appele*, nos pommes-cerises, et ce fils d'affranchi, ce Sceptius, est peut-être le premier horticulteur de mauvaise foi qui a pris une production d'autrui pour y accoler son nom, acquérir une réputation usurpée et donner un exemple peu honnête, malheureusement, et disons-le à voix basse, suivi ici et ailleurs plus que l'éternelle justice ne devrait le permettre. Caton fit décréter la troisième guerre punique pour une figue; nos sociétés d'horticulture feraient bien de décréter pour les pommes, les poires, les fleurs et les fruits quelconques, la guerre contre « les geais à à deux pieds... qui se parent souvent des dépouilles d'autrui; — mais je m'en tais et ne veux leur causer nul ennui : ce ne sont pas là mes affaires. »

La pomme n'est pas le seul fruit qui rappelle César,

les Romains et l'ancienne horticulture des Belges. On sait que Lucullus, après avoir vaincu Mithridate, rapporta de l'Hellespont à Rome, l'an 680, le cerisier. Cent vingt ans après, le cerisier franchit l'Océan et arriva jusqu'en Bretagne. Les Romains ne savaient pas distinguer les sortes de cerisiers et confondaient les espèces et les variétés. Une véritable espèce, le cerisier capronien, avait produit en Portugal une variété particulière à gros fruits et à pédoncule très-court; on l'appelait *lusitanica*, du nom de sa patrie, la Lusitanie; le bigarreau était connu dans la Campanie. « En Belgique, dit Pline, on préfère les cerises de Lusitanie. » Près de dix-sept siècles n'ont pu détruire en Belgique ni le goût des populations ni le nom romain de ces cerises : la grosse griotte de Bruges, la cerise de prédilection des Flandres, est toujours la *portugaise*. Romains, Barbares, Espagnols, Autrichiens, Français, Hollandais ont dominé la Belgique, les peuples ont passé, mais une cerise, une importation horticole de Lucullus, a défié les temps et les révolutions, elle est restée sans changer de goût ni de baptême. Le choix seul de cette variété prouve encore que nos anciens Belges se connaissaient très-bien dans une partie importante de l'horticulture, les arbres fruitiers.

Si l'influence de Lucullus et des légions romaines sur les desserts, les marmelades et les beignets de Belgique est incontestable, nous ne saurions méconnaître les services rendus par Jules César aux premières entrées de nos repas : l'horticulture et la cuisine nationales doivent voter des actions de grâces au « plus grand des Romains » qui nous a laissé autre chose, quoi qu'en dise certaine parodie des vers de Voltaire, que son « gilet et

sa veste. » César nous a laissé les choux. Par une de ces particularités que la science profonde des simples parvient seule à expliquer, les innombrables sortes de choux, le chou cabus, le chou rouge, le chou de Savoie, le chou de Bruxelles, le chou vert, le chou-fleur, le broccoli sont tous sortis d'un seul père, le chou primitif, originaire des bords de la mer dans le midi de l'Europe. On rit des Allemands à cause de leur amour pour la choucroûte : c'est un goût fort noble, c'est celui des Romains qui ne comptaient pas leur attirail de guerre complet, s'il ne renfermait de quoi répandre partout avec eux leurs amis de tous les jours, les choux de si facile et légère digestion. Quand César arriva dans les Gaules, il y fit propager à foison la plante favorite de ses soldats, et les victoires des aigles romaines s'attachent dans l'esprit de tout horticulteur qui met l'histoire en légumes, d'une manière fixe et invariable à ces intéressantes espèces de Brassica, comme les eût appelées Cicéron ou César lui-même. Or, il arriva des choux ce qui est survenu au pommier. Ces graines de Rome semées en Belgique et sans doute au camp brabançon de Castre, sur lequel M. Roulez a écrit un volume si remarquable et qui n'a que le malheur d'être à peu près introuvable, donnèrent naissance à une variété éminemment belge et qui a répandu le nom, le bon goût, la gastronomie et la gloire de la Belgique dans les cinq parties du monde, je veux parler du fameux *Sprugt* de Bruxelles. L'Espagne et le Portugal, l'Italie et la France, l'Allemagne et la Russie, la Chine et les États-Unis, tous les pays du monde sont tributaires de M. Rampelberg, grainier de la maison du Roi, de M. Panis, grainier du Roi lui-même, honnêtes et savants habitants du

Grand-Marché de Bruxelles qui, depuis des années s'occupent de choisir la meilleure graine de ce chou fameux.

Le monde entier a tenté la contrefaçon de ce chou, messieurs les Parisiens en tête, mais peine perdue! Les Écossais seuls sont parvenus à réaliser une copie de notre original, encore est-elle pâle et décolorée, n'offrant point cette forme globuleuse, indice de la perfection mathématique, cette fermeté virginale, signe infaillible d'une bonne et solide santé; cette viridité qui montre assez la noblesse d'une ancienne souche. Si l'on n'avait point trouvé de caractère à la nationalité belge, le chou de Bruxelles l'eût seul donné, et il est encore, à l'heure actuelle, des milliers de personnes qui ne connaissent, dans les pays éloignés, le nom de Belgique que par celui du chou fameux. Quand naquit-il? Nul ne le sait, mais son origine remonte aux temps les plus obscurs, aux temps de cette civilisation romaine sur laquelle, comme on le voit, tout n'est pas dit; mais, si j'ai prouvé que sans Jules César le chou de Bruxelles n'existerait pas, j'ai singulièrement ennobli, qu'on me laisse du moins la petite satisfaction de le croire, l'horticulture de Belgique, dans l'exaltation d'un des produits sur lequel les mauvais plaisants peuvent faire pleuvoir leurs quolibets, mais qu'ils s'efforceront, le cas échéant, de croquer tout aussi bien que les gens les plus sérieux du monde.

1er *mai* 1845.

—

Antoine Verhulst de Bruges

EST LE PARMENTIER DE LA BELGIQUE.

LETTRE

A Monsieur l'Éditeur du Journal de Bruxelles, au sujet du pain des pauvres.

Monsieur,

Vous avez reproduit dans votre numéro du 15 de ce mois un charmant feuilleton sur le *Pain des Pauvres* et l'illustre Parmentier. Vos lecteurs ne pourront que vous féliciter de ce bon choix ; mais ne craignez-vous pas qu'en louant Parmentier pour son utile persévérance à propager la pomme de terre, sans rendre à ses devanciers la justice qu'ils méritent, vous n'attribuiez à la France une gloire qui de tout droit revient à la Belgique? Vous êtes trop bon Belge pour le souffrir, du moment que votre conscience, mieux éclairée, vous permettra d'affirmer qu'avant Parmentier, il y avait en Belgique des ardents et utiles propagateurs du *Pain des Pauvres*. Ils ne donnaient pas, il est vrai, ce nom fastueux et royal à l'humble tubercule d'une solanée, mais en faisaient-ils moins que le commensal de Francklin et le protégé de Louis XVI pour faire cultiver partout la plante péruvienne qui devait, disait-on, chasser la famine de l'Europe? Je ne le pense pas, car heureusement pour nous l'histoire du *Papas* a été religieusement conservée

par les auteurs nombreux qui dans notre pays se sont occupés des progrès de l'agriculture.

La méthode de Walter-Scott de combiner l'histoire et le roman, de manière à captiver l'attention du lecteur par les charmes d'une narration anecdotique, peut, certes, avoir son mérite; mais c'est aussi le moyen de fausser bien souvent la vérité, de la tronquer et de donner pour complet, pour positif, ce qui n'est rien moins que tout cela Puisqu'il s'agit ici d'un sujet tout national, de quelques faits qui, peut-être, ne seront pas perdus pour ceux qui s'occupent de l'histoire de la civilisation en Belgique, je vous demande la permission de ne pas suivre l'auteur du feuilleton dans ses ingénieuses inventions, dussé-je même encourir, en supposant qu'il se soit égaré ainsi sur la *mer des fictions*, le reproche du calembourg connu : *Il était trop homme de terre pour être homme de mer.* D'ailleurs, comme c'est à moi de prouver, l'aridité qui accompagne de toute nécessité une question de dates et de citations, s'allierait mal avec la création de quelque image plus ou moins gracieuse. Je laisserai donc l'intéressante Marguerite à ses regrets et l'apothicaire Meyer à ses pillules. Molière avait le droit, de son temps, d'être moins poli que cela.

Ouvrez le premier livre d'érudition venu et ce, à l'article *Pomme de terre*, vous y trouverez tout d'abord que le premier qui apporta du Nouveau-Monde le précieux tubercule, fut l'amiral François Drake, ce hardi navigateur du Devonshire qui, en 1577, sous la royale protection d'Élisabeth, était allé à la découverte de nouvelles terres américaines. Drake aurait rapporté la pomme de terre en 1578, et l'aurait propagée en An-

gleterre. Ce fait est, dirait-on, incontestable, et cependant je me permettrai de conserver quelques doutes, car Drake ne revint de son expédition que le dimanche 25 septembre 1580, jour où il débarqua en triomphe à Plymouth. Admettons donc cette date de 1580 comme plus probable. Le 4 avril 1581, la reine Élisabeth dîna à bord du navire de l'amiral Drake, à Deptford; mais l'histoire ne dit pas si l'on y mangea des *papas*, nom sous lequel la pomme de terre était connue au Pérou et aux pieds des Cordilières.

Chaque peuple tient aux noms de ses bienfaiteurs. Les Anglais, et j'entends ici par Anglais, les habitants de l'Angleterre proprement dite et non les Irlandais ni les Écossais; les Anglais donc revendiquent tout l'honneur de cette introduction pour leur compatriote de Devonshire. Or, voyez, monsieur, ce que valent les dates dans l'histoire des inventions : l'Italie, ce pays qui, quoi qu'on en dise, a joué un rôle important dans l'agriculture, soutient, et non sans raison, qu'un humble moine, Hieronymus Cardanus, a rapporté précisément en 1580, la même pomme de terre du Pérou, et ce fait est d'autant plus remarquable pour nous que, dans un instant, je compte vous convaincre que les pommes de terre que nous mangeons actuellement en Belgique, sont des descendants de ces tubercules italiens, tout aussi bien que ceux de Francfort qui arrivèrent en souvenir de Marguerite à son ami Parmentier. L'Angleterre ne s'avisa pas de doter alors le continent de ce bienfait, mais le Pape voulut, lui, que toute la chrétienté y participât, et il faisait distribuer des pommes de terre par ses légats : c'est ce que je prouverai un peu plus loin.

L'Irlande, ce pays des pommes de terre par excellence, cite aussi son héros, et, ce qui plus est, elle soutient que Drake et Cardah ne sont pas les premiers qui aient songé à répandre en Europe le tubercule du Pérou. Les Irlandais ont d'assez bonnes raisons pour étayer leurs droits; car, il est avéré qu'en 1565 John Hawkins, qui avait accompagné une expédition espagnole à Santa-Fé, en avait rapporté la vraie pomme de terre et s'était donné beaucoup de peine pour la propager dans son pays. Cependant, ni en Irlande, ni en Angleterre cette culture n'obtint pas grand succès. Richard Greenville, qui était revenu de Virginie, avait réimporté une nouvelle quantité de pommes de terre en 1586. Cette date va nous rapprocher de la Belgique, ou tout ou moins d'un Belge illustre.

Arras appartenait alors à la Belgique. Cette ville avait vu naître en ses murs, l'année 1522, Charles de L'Escluse (Clusius), qui devint le plus grand savant de son époque. C'est un témoignage que lui a rendu l'appréciateur le plus habile en ces sortes de matières, l'illustre Cuvier. De L'Escluse était Belge par sa famille et ses relations, et pendant qu'il occupait à Vienne les charges de conseiller aulique et de premier médecin de l'empereur, il reçut, en 1588, deux tubercules de pommes de terre avec leurs fruits. Ces deux tubercules lui arrivaient de Mons et lui étaient expédiés par le gouverneur de cette ville, Philippe de Sivry, seigneur de Walhain. Ce dernier avait déjà cultivé la pomme de terre l'année d'avant, car c'est en 1587 qu'il l'avait reçue à Bruxelles de la légation du Pape. Il est fâcheux que l'histoire ne nous ait pas conservé le nom du légat d'alors à Bruxelles; mais à la relation que donne de L'Escluse de cette in-

troduction, il est évident que l'ambassade romaine tenait à multiplier cette plante si précieuse ; le nonce en remettait des graines ou des tubercules à ses familiers, lesquels les distribuaient à différentes personnes.

De L'Escluse quitta Vienne en 1588, et vint demeurer quelque temps à Francfort ; il y apporta lui-même la pomme de terre et l'envoya de là dans beaucoup de jardins de l'Allemagne, et même à Padoue où, disait-il, elle n'était pas connue. Notre savant belge ignorait, au reste, que ce fût à Cardan que l'Italie du Midi dût l'introduction de ce végétal : il l'y croyait introduit ou d'Espagne ou d'Amérique, mais ce qui prouvait que déjà on y connaissait les propriétés alibiles de cette solanée, c'est ce qu'il rapporte dans son ouvrage : « On y y mange (en Italie), dit-il, ces tubercules cuits avec la viande de porc, de la même manière qu'on la mange avec des navets ou avec des racines de panais ; les Italiens en nourrissent même les porcs... Elle est à présent très-commune, à cause de sa fécondité, dans la plupart des jardins d'Allemagne. »

De L'Escluse publia, pour mieux faire connaître ce nouveau mets, la figure et la description du végétal, et c'est la première publication qui se fit sur la plante de Parmentier. Le botaniste d'Arras la plaçait à côté de la batate, liseron à tubercules comestibles, cultivé jadis dans notre pays, mais qui s'est réfugié aujourd'hui dans les pays plus chauds, en Espagne et en Toscane. C'est parce que les Espagnols donnaient indistinctement le nom de *batatas* aux tubercules des deux plantes qu'on désigna la pomme de terre sous le nom de *patatas*, d'où est venue la dénomination vulgaire de *patate*.

J'ai déjà dit que son nom au Pérou était *Papas*, mais

en Italie, où on la comparait à une truffe, on appelait ses tubercules des *taratouffli*, d'où les Allemands ont fait leur mot *kartoffel*. On ne sait trop pourquoi de L'Escluse qui y voyait, par une singulière erreur, une plante connue de Théophraste, l'appelait *arachnis*, car rien n'y rappelle ni l'araignée ni ses fils. L'origine du nom de pomme de terre date du siècle suivant. On cultivait alors en abondance le topinambour qu'on appelait dans le langage vulgaire la *poire de terre* (*aerd-peer*); mais à mesure qu'il fut remplacé par les taratoufflis des Italiens, la forme plus ronde des tubercules les fit comparer à des pommes, et de là la désignation sous laquelle on les connaît partout aujourd'hui. Le nom wallon de *cronpîr* indique clairement cette analogie, car ce mot n'est autre que *grond-peer*, ou poire souterraine. Entre le Rhin et la Meuse, où ce nom s'est conservé, la confusion entre le topinambour et la pomme de terre est telle qu'on appelle les tubercules de l'un et de l'autre des patates.

Ces détails, monsieur, pour le caractère éminemment sérieux desquels je dois vous demander pardon, prouvent à toute évidence que dans les efforts tentés avec fruit pour la propagation du *pain des pauvres*, nous pouvons déjà, nous autres Belges, revendiquer en l'honneur de l'un des nôtres, la première et la plus belle part : la connaissance par la presse d'alors de l'objet utile, l'introduction à Vienne, à Francfort, à Padoue, dans toute la Belgique et l'Allemagne, de la plante en nature, la recommandation de s'en servir comme aliment, sans qu'on songe à y voir une source de lèpre, de mal caduc, d'apoplexie et de phthysie, comme on l'a fait depuis, ne sont-ce pas là pour de L'Escluse des titres réels à

notre reconnaissance ? Si de L'Escluse n'avait rendu que ce seul, mais éminent service, ne mériterait-il pas de figurer parmi les ***hommes utiles*** ? Et cependant la célèbre publication qui porte ce nom, ne mentionne pas même le sien !

A peu près trois quarts de siècle après la tentative de de L'Escluse, un savant chanoine d'Hoogstraeten, François Van Sterbeck, d'Anvers, s'adonnait avec ferveur, dans cette dernière ville, à la culture des plantes ; mais la pomme de terre était encore si peu répandue (ceci se passait de 1660 à 1664) que, quoiqu'on connût ses qualités alimentaires, elle n'avait point passé dans l'agriculture de notre pays, comme elle l'avait fait déjà, à cette époque, en Angleterre, en Allemagne et en Italie. L'horticulture seule l'envisageait comme un agrément dont on pouvait tirer au besoin quelque utilité. Le jardinier de Van Sterbeck avait pris les tubercules pour des objets inutiles qu'il ne connaissait pas et les avait jetés. Le chanoine Van Sterbeck ne leur donne pas encore en 1660 le nom de patates, il les distingue au contraire des patates et les nomme toujours, comme au Pérou, des papas. Seulement, il assure qu'en Flandre on les désigne sous le nom de poires de terre (***Hier te lande worden sy aerd-peiren ghenaemt***), et déjà il cite Gaspar Bauhin qui, longtemps avant Linné, avait ramené le végétal à son véritable ordre naturel et l'avait nommé en latin ***Solanum tuberosum*** (***esculentum***), nom qui indique assez qu'en France déjà la solanée du Pérou était connue comme plante alimentaire. On sait même qu'en 1616, longtemps donc avant Parmentier, la pomme de terre parut pour la première fois sur la table du roi.

Van Sterbeck sut, au reste, que la pomme de terre venait de Quito, qu'on l'y séchait et qu'on la vendait ainsi séchée sous le nom de *Chuno*, pour en faire, disait-il, un pain lourd, mais bon. La description qu'il donne des pommes de terre d'alors prouve qu'elles appartenaient aux variétés rouge et blanche, celles qu'on préfère encore aujourd'hui dans notre pays. Il les recommande comme de facile digestion aux personnes affaiblies, les compare aux batates et aux panais, et ne leur trouve qu'un léger défaut pour l'énoncé duquel vous me permettrez, monsieur, de citer les mots mêmes du bon chanoine : ***doch zyn windigh.*** Toute sa dissertation sur le ***natuer en ghebruyck*** de ce mets ne prouve pas, le moins du monde, qu'on l'eût accusé à cette époque d'être la cause d'une maladie quelconque. Van Sterbeck s'efforçait au milieu du XVIIe siècle de propager la pomme de terre dans la province d'Anvers.

Quarante ans avant lui, on cultivait néanmoins le précieux tubercule aux environs de Nieuport. En 1620, les Chartreux furent expulsés d'Angleterre, et l'un d'eux, le père Robert Clarke, qui joignait le goût de l'horticulture à sa facilité de faire des vers latins (il fut surnommé le Virgile chrétien), rapporta le *potato* d'Angleterre et se donna beaucoup de peines pour le répandre dans son pays d'adoption.

Ici, monsieur, se place encore un épisode remarquable pour nous dans l'histoire de la pomme de terre, épisode qui, j'espère, vous donnera la conviction qu'avant l'existence même de Parmentier, notre pays a possédé des hommes qui ne lui ont pas cédé en zèle et en sacrifices pour engager le peuple à reconnaître enfin d'où lui devait venir la principale allégeance à sa mi-

sère. Au milieu du XVIIe siècle, Bruxelles et Bruges possédaient des confréries de jardiniers, et de riches seigneurs, amateurs de plantes, lesquels se plaçaient sous le patronage de sainte Dorothée. Contrairement aux usages de la France, où saint Fiacre est le patron des jardiniers, les horticulteurs belges saisissant une des circonstances du martyr de sainte Dorothée, avaient pris la jeune Vierge pour la patronne de leurs fleurs. La confrérie de Bruges surtout se faisait remarquer par une constitution vigoureuse, par des travaux utiles et des expositions de nouvelles fleurs dans la chapelle du Franc. La confrérie excitait, par plusieurs récompenses honorifiques, la propagation des espèces utiles. Un de ses membres, Antoine Verhulst, se fit à cette occasion l'apôtre de la pomme de terre.

Antoine Verhulst avait appris par expérience combien ce tubercule était productif, d'une saine et bonne nourriture pour l'homme et le bétail; il savait que le haricot qui faisait alors le plat de fécule obligé, était sujet à manquer souvent et que cette fève était d'ailleurs d'un prix trop élevé pour les classes nécessiteuses. Il cultive donc le papas du Pérou et arrive bientôt à une production si abondante qu'en 1702, il annonce à la confrérie qu'il fera de sa récolte des distributions gratuites à tous les cultivateurs; il fait de sa ferme un rendez-vous général; il se rend au marché; il supplie, il force les paysans à recevoir ses tubercules et à les cultiver. On conçoit facilement que la conviction d'un homme qui prêchait les preuves à la main, devait passer dans l'âme de ses auditeurs; aussi Antoine Verhulst doit-il être inscrit parmi les plus grands propagateurs de la plante providentielle Par une circonstance que je

suis heureux de pouvoir citer ici, parce qu'elle me permet d'en remercier M. D'Hauw, un des savants qui honorent aujourd'hui la ville de Bruges, la petite ferme où Antoine Verhulst cultiva la pomme de terre, existe encore. Les curieux la trouveront vis-à-vis du jardin de la Société Philharmonique, hors de la porte Ste.-Catherine à Bruges.

Les choses utiles ne vont pas toujours vite. Aussi fallut-il attendre, malgré tous ces efforts, jusqu'en l'année 1740 pour voir arriver enfin la pomme de terre sur le marché de Bruges, comme un produit abondant, comme une nourriture connue du peuple. Or, en 1740, Parmentier avait trois ans.

Dans la guerre des alliés, en 1713, les soldats anglais mangeaient déjà publiquement dans la Flandre les pommes de terre de Verhulst; leur exemple avait détruit chez les bourgeois et le pauvre l'idée que cette plante était malfaisante, et s'il faut en croire les narrations du temps, ce sont les médecins qui tâchèrent par mille contes absurdes d'entretenir le plus longtemps cette erreur fatale. Dieu me pardonne! Mais il me semble encore ouïr les malédictions de l'un d'entre eux que j'ai connu, âgé de près d'un siècle, et prétendre qu'il en était arrivé là, parce que jamais il n'avait enrayé le jeu de son ventricule par la lourde et épaisse fécule de pomme de terre! A la campagne, ce préjugé médical fit beaucoup de mal, mais on ne s'imagine guère aujourd'hui ce qu'on y opposa avec le plus de succès. Ce fut... la dîme. Les abbés de St-Pierre, qui possédaient dans la Flandre d'immenses propriétés, forcèrent les cultivateurs à leur payer la redevance en pommes de terre, et quand les paysans virent qu'on se portait fort

bien à l'abbaye, malgré les pommes de terre qui régulièrement arrivaient deux fois à table par jour, ils n'eurent pas assez d'éloges pour la plante de Verhulst. La solanée du Pérou était définitivement acquise à l'agriculture belge.

Vous le voyez, monsieur, à l'époque où Parmentier répondait à la question de l'Académie de Besançon, sur le moyen de prévenir la disette par une nouvelle substance alimentaire, la réponse était toute faite dans l'agriculture de notre pays. Le *pain des pauvres* était sur nos marchés, quand Louis XVI se préoccupait de le répandre en France, et si le mot de ce monarque malheureux est honorable pour le pharmacien des Invalides : « La France vous remerciera d'avoir trouvé le *pain des pauvres,* » nous ne pouvons pas en admirer la justesse : ce pain était tout trouvé; l'Angleterre, l'Italie, l'Allemagne, la Belgique l'utilisaient depuis longtemps.

Parmentier fut fêté par la cour, par les grands; il porta la croix de St.-Louis; on lui élève aujourd'hui une statue; son nom est dans toutes les bouches. Qu'avons-nous fait pour de L'Escluse et Sterbeck? Rien. Qu'avons-nous fait pour la mémoire de Verhulst? Rien... Pardon, je me trompe : la Société d'Horticulture de Bruges, sur la proposition de M. Clément, a rappelé en 1825, dans une exposition publique et par une inscription écrite sur un morceau de papier et attachée à un arbre funéraire, le bienfait du paysan brugeois. Voilà les marbres durables, les monuments que nous avons élevés à la mémoire de nos bienfaiteurs! Dérision! Pitié! Le tort que nous avons, il faut l'avouer sans détour, c'est de ne pas porter à la connaissance de

tous les épisodes honorables de l'histoire des sciences et de l'industrie qui appartiennent à notre pays; c'est de ne pas prendre date et de laisser peu à peu s'insinuer dans le public des idées étrangères qui portent atteinte à notre nationalité. La presse peut s'opposer au suicide moral que notre silence nous inflige à nous-mêmes. Je vous soumets cette idée, monsieur, et la publication de cette lettre, si vous la croyez utile, me dira si j'ai rencontré vos sympathies à cet égard.

Ce 16 *janvier* 1844.

SIMPLE LETTRE

où il ne s'agit que de capucines.

Une neige étoilée, semblable à celle du pôle, formée comme elle dans les régions très-froides de l'atmosphère, couvre en ce moment la terre; pas un brin d'herbe ne fait entrevoir dans une verdure nouvelle l'approche du printemps, quoique nous soyons à l'époque que les recherches faites à l'Observatoire de Bruxelles prouvent être la date moyenne où la sève du printemps commence à monter et à circuler dans nos arbres et nos arbustes; pas une fleur ne brille sous le ciel, pas la plus humble marguerite dans la pelouse, ni le plus rustique hellébore dans la forêt; partout la nature est triste et muette. C'est alors précisément que l'art est dans toute sa gloire, qu'il domine de toute la puissance de ses prestiges; c'est dans cette saison de glaces et de neiges que l'horticulture jette à profusion autour de

ceux qui lui consacrent quelques veilles, la verdure la plus riante, les fleurs les plus colorées, les parfums les plus enivrants. Je vous écris sous un dôme de verdure, sous des palmiers des Indes ; les fleurs de camellias de trois cents variétés différentes étincellent entre les grappes de l'Habrothamme, une des nouveautés horticoles qui devient populaire et que vous pouvez vous procurer pour quelques sous aux galeries Saint-Hubert ; une cobée grimpante, portant ses fleurs mielleuses et violettes dont cinq ou six suffisent par leur nectar pour sucrer une tasse de café, enlace de ses mille replis chargées de feuilles, de vrilles, de fleurs et de fruits, mes palmiers, mes acacias, mes pittospores dont les branches plient, les unes sous le poids de leurs fleurs rivalisant avec celles de l'oranger pour leur blancheur et leur arôme, les autres sous la masse de leurs pompons soufrés. Mes lilas sont en fleurs et promettent d'amples thyrses violets et blancs jusqu'au retour du printemps réel, mais en attendant ces jours qui seront peut-être moins beaux que ceux du moment, ils exhalent dans un séjour créé à peu de frais leur pénétrant parfum. Les jonquilles ont poussé leurs hampes fleuries et font penser à de L'Escluse, qui, malgré sa jambe boiteuse, cassée pour avoir herborisé avec trop d'ardeur, nous ramena la jonquille de Gibraltar et de l'Italie ; la tulipe printannière étale son calice rutilant et transporte le souvenir vers Busbeek, Juste-Lipse et Rubens, qui tous trois l'aimaient beaucoup ; les safrans dont les introductions nouvelles ont décuplé les espèces et qui forment aujourd'hui les collections les plus jolies, les plus élégamment bizarres de teintes, de stries, de formes, de panaches d'or des plus variés, les safrans de

la Grèce mariés aux primevères de la Chine et aux oxalides du Pérou, viennent former une vraie pelouse diaprée des couleurs les plus harmoniques au pied des nobles et somptueux représentants de la végétation tropicale.

L'horticulture a réalisé cet état de choses en janvier 1848, en janvier grelottant sous la neige et risquant de faire quelque chute sur le verglas d'un pavé. N'est-ce pas un bel art que celui-là et ne mérite-t-il pas qu'on le popularise le plus possible? Son action sur le bonheur de l'homme ne saurait se nier. Vous vous rappelez cette pensée de Jean-Jacques, le philosophe aux noirs pressentiments : « Les arbres, les arbrisseaux, les plantes sont la parure et le vêtement de la terre. Rien n'est si triste que l'aspect d'une campagne nue et pelée ; mais vivifiée par la nature et revêtue de sa robe de noces, la terre offre à l'homme un spectacle plein de vie, d'intérêt et de charmes, le seul au monde dont ses yeux et son cœur ne se lassent jamais. » Eh bien! ce spectacle plein de vie, d'intérêt et de charmes, on ne le rendait pas éternel du temps de Rousseau, et il écrivait ceci en 1771 ; mais aujourd'hui, par des procédés très-simples, par des agencements très-économiques, on peut réaliser toutes les merveilles promises par l'horticulture. Dans un pays comme le nôtre où chaque famille a d'ordinaire sa maison séparée, où chaque maison a son office ou sa cuisine, on dispose le poêle de manière que chauffant une certaine masse d'eau, cette eau chaude circule par le moyen de tuyaux dans un appartement dont le toit et une partie des parois sont en vitres. Ce sont là les seuls secrets de l'art d'intervertir les saisons et de transposer les climats, les procédés peu coûteux de jouir toute l'année « d'un spec-

tacle, le seul au monde « dont les yeux et le cœur ne se lassent jamais. »

Il n'est pas, au reste, nécessaire de posséder un appartement-serre, un phytocome, comme l'appellent les gens de l'art, pour jouir pendant l'hiver des ornements du printemps : Nous avons notre Flore des fenêtres, notre jardin du salon, et l'on peut faire sur cet espace, tout restreint qu'il est, d'assez grandes excursions. Que vous jouissiez d'une de ces modernes demeures où la prévision de l'architecte a laissé l'emplacement nécessaire pour utiliser le soleil du Midi, s'il ne l'a embellie lui-même d'un jardin d'hiver tout fait, ou que vous n'ayez à votre disposition que les fenêtres indispensables à votre propre existence, toujours est-il que la nature vous donne les moyens de purifier l'air de votre séjour par quelques-uns de ses jolis enfants que la gracieuse poésie des Grecs faisait naître de Zéphir et de Flore.

Parmi les fleurs dont nous regrettons de ne pas voir partout, en hiver, les inimitables festons, les guirlandes fleuries où le blanc, le bleu d'azur, le jaune d'or, l'orange de feu, le pourpre foncé, le vermillon éclatant se marient au feuillage le plus gracieux et le plus abondant, figurent les capucines, et c'est en leur faveur que nous demandons pour aujourd'hui les honneurs d'un entretien.

Vous connaissez tous l'ancienne capucine des jardins, mais peut-être ignorez-vous son histoire, ce qui serait permis et même très-naturel, puisque cette histoire est encore inédite. La voici donc :

Le 2 octobre 1572, les Espagnols entrèrent à Malines, saccagèrent la ville où vivait tranquillement le

botaniste Dodoëns, à la gloire duquel les savants de notre époque et sa ville natale élèveront bientôt une statue; sa maison paisible, sa bibliothèque et ses manuscrits ne furent pas épargnés dans le pillage auquel se livrait une soldatesque effrénée. En 1552, Dodoëns avait achevé déjà sa célèbre histoire des plantes, mais il n'avait pu y citer une des merveilles végétales du Pérou qui, peu d'années après, devint l'ornement obligé des jardins, où de nos jours encore, elle étale ses rutilantes corolles. Le grand botaniste de Malines fut nommé, en 1574, médecin de l'empereur d'Allemagne Maximilien II, plus tard de l'empereur Rodolphe II, mais pendant qu'il séjournait à Vienne, ses affaires de famille ne marchaient guère à Malines, ni ses publications à Anvers; Plantin était son éditeur. En 1580, Dodoëns revenant dans sa patrie, s'arrêta à Cologne. Ses biographes ne disent pas pourquoi il préféra cette ville, mais lui-même révèle une circonstance, à propos de cette même plante du Pérou, qui pourrait bien nous dévoiler la cause de cette préférence.

Le médecin impérial était cousin du fameux Joachim Hopper, administrateur des affaires des Pays-Bas sous Philippe II. Hopper était mort à Madrid en 1576, mais sa veuve, Christine Bertolf, s'était retirée à Cologne où elle se livrait par délassement à la culture des plantes rares. Dodoëns choisit tout simplement la demeure de sa cousine, de la veuve de son ancien bienfaiteur et ami avant de revoir ses pénates; mais là aussi, il vit pour la première fois, en 1580, notre vulgaire capucine, cette merveille du Pérou qui était alors une des plus grandes raretés de jardin. Dodoëns avait reçu de Padoue, de son ami, Jacques Cortusus, l'*Ipomée-nil,* cette

plante grimpante à jolies petites fleurs bleues, blanches ou roses qu'on cultive toujours avec une incessante curiosité dans les jardins les plus coquets. Il lui compara la plante nouvelle des Indes que Mme Hopper avait reçue d'Espagne; il fit le portrait, non de sa cousine, mais de sa fleur, la dessina en pied d'abord, en buste ensuite, et fit pour elle ce qui lui arrivait bien rarement, c'est-à-dire qu'il fit graver son fruit, dont la figure, pour le dire en passant, est fort peu ressemblante. Dodoëns ne pensa pas le moins du monde, en voyant cette jolie plante, à Cologne, de la comparer ni à un capucin ni à une capucine. Il la goûta; sans doute il en mangea le fruit et lui trouva un goût fort piquant, analogue à celui du cresson de fontaine, il nomma simplement la plante nouvelle le cresson indien (*Nasturdium indicum*). Il lui assigne, au reste, une nature sèche et chaude. Dodoëns mourut en 1585, sans soupçonner que ses successeurs auraient métamorphosé son cresson indien en capucine.

En 1644, Van Ravelingen publia ses annexes à la nouvelle édition du populaire *Cruydt-Boeck* de Dodoëns, l'in-folio obligé de tous les médecins, apothicaires et autres amateurs des simples du temps. On trouvait à cette époque que la fleur, nommée déjà en Belgique par quelques-uns et assez rarement *Capousinen*, peut-être, disait-on, parce que la fleur avait un capuchon, souffrait sous notre ciel froid et humide. C'est en Italie, écrivait Van Ravelingen, qu'il faut voir ce *Mastuorzo* dans toute sa splendeur; c'est là que ses tiges innombrables enlacent sous leurs ondoyants replis les tuteurs ou les arbres voisins. Les Espagnols semblaient la cultiver de préférence sur la lisière des bois

ou des bosquets, sans doute pour en voir les brillantes corolles monter les cimes et orner le feuillage si rarement paré de fleurs; ils l'appelaient à cause de cette culture *Delfinio forestière*, ou pied d'alouette, éperon de chevalier des bois. On savait déjà qu'elle provenait du Pérou. Monardès, qui avait fait connaître les productions végétales du Nouveau-Monde, et dont de L'Escluse avait traduit l'ouvrage en latin, la langue vulgaire des savants d'alors, Monardès fait connaître que les Espagnols donnaient aux fruits de la capucine le nom de *Mastuerco de las Indias*. Il nous paraît donc bien démontré que c'est nous, Belges, qui avons conservé dans notre français à nous du moins, la tradition espagnole; car si en France les capucines sont des capucines, en Belgique les capucines sont des *mastouches*.

Il n'y a pas de si piètre bouquetière à Bruxelles qui ne vous dira ceci aussi bien que nous. Quand le nom de *capoucinen* parut, Van Ravelingen n'était pas content, il laisse visiblement percer sa mauvaise humeur à cet endroit, car enfin, dit-il, pourquoi voir là dedans des capucines? Si c'est à cause du capuchon, nous devons observer qu'il y a beaucoup de fleurs qui ont des capuchons et qui n'ont pas la défaveur pour cela de s'appeler capucines. Dans le *Delphinium* ce capuchon passe pour un éperon et même pour un éperon de chevalier, et dans la fleur si élégante de la plante la plus pudique du monde, dans l'herbe de nos bois « *Ne me touchez pas* » l'impatiente dont la graine saute au visage de qui touche la fleur, il y a un capuchon aussi et nul ne s'est avisé d'y voir le couvre-chef d'un capucin. Décidément, les botanistes belges du XVIIe siècle préféraient le mot de mastouche. Cette horreur du capucin, on la conçoit,

car c'était le capucin qui accompagnait le condamné à la potence, et à cette époque la potence se voyait plus souvent qu'aujourd'hui. On se rend compte parfaitement pourquoi nos pères n'aimaient pas de retrouver dans les fleurs de si douloureuses images : les fleurs ne doivent pas rappeler le gibet, mais la joie, l'amour, la fête, le bonheur. « On n'ira pas chercher des guirlandes pour les bergères, disait Jean-Jacques, parmi les herbes pour les lavements. » Les savants qui vivaient au milieu des troubles de la Réforme et des haines nationales, ne cherchaient pas non plus dans les fleurs des idées de potence et de pendus, et ils avaient, pensons-nous, parfaitement raison.

Voilà donc l'histoire réelle de cette capucine de nos jardins, histoire non pas inventée d'hier par l'imagination de quelque littérateur, mais déposée tout entière dans les vieux in-folios sortis des fécondes typographies d'Anvers. C'était la petite capucine, celle qui d'ordinaire ne monte pas, et dont les horticulteurs sont parvenus aujourd'hui à prolonger la vie, tellement ils aiment ces pauvres fleurs. La nature lui avait donné une seule saison, d'un printemps à un automne, comme limite de sa vie ; les horticulteurs s'emparent de la fleur, ils l'étudient, s'aperçoivent qu'elle meurt parce qu'elle aime ; ici, ils deviennent peut-être barbares, ils contrarient les amours de cette petite capucine, et à force d'aspirer à aimer, elle vit plusieurs années ; la plante d'annuelle qu'elle est, devient vivace. En même temps que s'opère cette métamorphose, la fleur acquiert une corolle plus ample et d'un rouge de sang ; ailleurs, elle s'orne de cinq taches de sang qui l'ont fait appeler la capucine à cinq blessures.

En 1684, nous arriva la grande capucine, la capucine montante, la fleur de nos treillis. Ce fut Bewerning qui la rapporta, cette année, du Pérou, et vous avez oublié, peut-être, ce qu'était ce Bewerning et pourquoi il fit présent à l'Europe, à vos jardins et à votre fenêtre d'une grande capucine. Jérôme Bewerning était un Hollandais fort instruit qui devint ambassadeur extraordinaire de son pays : ce fut lui qui conclut la paix entre la Hollande et l'Angleterre en 1654 ; il fut un des plus habiles diplomates de son temps, négocia des traités au profit de son pays avec la France, l'Espagne, l'électeur de Cologne, l'évêque de Munster et prit part enfin à la paix générale de Nimègue en 1678. Jérôme Bewerning légua à l'Université de Leyde, dont il était curateur, la capucine du Pérou, et aujourd'hui la svelte et gracieuse liane enlace de ses branches ondoyantes le piédestal qui supporte le buste du diplomate et rappelle à ses compatriotes le souvenir de son utile existence.

On dit, mais nous ne garantissons pas le fait, que les Anglais qui ne furent pas toujours contents de Bewerning, et la chose se conçoit sans peine, en goûtant le fruit poivré, quoique sain, de la grande capucine, s'avisèrent les premiers, de le confire au vinaigre, afin de pouvoir croquer l'image d'un homme qui savait limiter leur puissance. De là est venu l'usage de faire entrer les fruits de capucine dans les *prickles*. La politique va se nicher jusque dans une vinaigrette.

Linné ne voulait pas non plus consacrer pour ces jolies plantes ce nom malencontreux de capucine. Il remarqua leurs feuilles, et voyant que c'étaient autant de boucliers, il nomma les quatre capucines qu'il con-

naissait des ***Tropœolum***, dont la racine en grec signifie bouclier. La grande capucine devint, dans la famille de l'illustre botaniste d'Upsal, l'objet d'une anecdote trop intéressante pour la négliger ici.

Le second enfant de Linné était Élisabeth-Christine. On raconte qu'à l'âge de 19 ans, un soir qu'elle rêvait à ses amours, il lui sembla entendre dans le jardin de son père une voix qui l'appelait. Elle sort de la maison, mais au moment où elle franchissait la haie du jardin, les fleurs de la grande capucine dont la haie était couverte, se mirent à lancer des lueurs phosphoriques et à briller comme des charbons ardents. La pauvre fille recule épouvantée et va confier à son père l'étrange observation d'une plante phosphorescente. En effet, Linné étudia ce fait remarquable dont on a depuis constaté la répétition et sur les fleurs de capucine et sur celles du lis orangé. On suppose que ces lueurs sont produites par les fleurs couleur de feu, lorsqu'elles ont été fortement éclairées pendant le jour par le soleil. Le diamant produit le même effet : les fleurs de la capucine sont les diamants de la végétation. Qui ne la cultiverait pas, ne fût-ce que pour observer ce curieux phénomène?

Linné ne connut que sur une plante desséchée la capucine voyageuse, apportée en 1775 en Europe, plante charmante, aux fleurs d'un jaune souffré, barbues et qui ont l'avantage de se développer par milliers sur une seule plante, de sorte que l'on en fait des pyramides fleuries. L'hiver, elle continue à fleurir. Au jardin royal de Laeken, on a tiré un excellent parti de cette capucine qui monte à quinze et vingt pieds de hauteur. On en sème quelques graines aux pieds des arbres fruitiers, et l'été, pendant que les poiriers et les

pommiers mûrissent leurs fruits, l'arbre entier est couvert, sans en être gêné, de milliers de fleurs jaunes. Figurez-vous un verger transformé, sans perdre ses fruits, en un immense parterre aérien.

Un courageux récolteur de plantes, M. Thomas Lobb, découvrit, il y a quelques années, en Colombie, une nouvelle mastouche à laquelle on a donné son nom. C'est la capucine de Lobb que nous recommandons à nos dames pour orner leurs salons l'hiver. Nous en avions mis une seule graine dans un grand pot, et nous avons placé ce dernier dans l'embrâsure d'une fenêtre en ayant le soin de poser dans le plateau du pot des fragments de houille brûlée. Pendant tout l'hiver et à l'heure actuelle encore, toute la fenêtre est garnie sur son pourtour de centaines de branches sur lesquelles croissent, en tous sens, des feuilles en bouclier et des milliers de fleurs oranges striées de vermillon. Ces fleurs regardent le jour; on les voit par transparence du salon où elles font aussi l'effet de monstrueux rubis et topazes. Cette magnifique plante est destinée, sans aucun doute, à une popularité sans bornes, et déjà elle n'a plus de valeur aux yeux de ceux qui n'estiment les choses de ce bas monde que par leur prix, mais aux yeux d'un homme de goût, la capucine de Lobb sera toujours une chose précieuse. Si vous aimez les fleurs, vous ne pouvez vous priver de celle-là.

Nos ancêtres ont vu dans la première capucine connue de l'Europe, une espèce de cresson de fontaine; on orne les salades de ses fleurs dorées. Dieu sait si nos enfants, et nous peut-être dans nos vieux jours, nous ne remplacerons pas la prosaïque mais indispensable pomme de terre par une sœur de l'ancienne capucine.

Il y a vingt ans précisément, on reçut du Pérou une capucine tubéreuse. Sa feuillè, quoique en bouclier, est découpée en cinq lobes élégants, ses tiges et ses rameaux montent et grimpent sur des tuteurs ou des arbres, et les fleurs, d'un beau jaune d'or, sont ornées de stries noires. Chaque feuille produit une fleur; nous vous laissons par conséquent à supputer le nombre incalculable de ces corolles. Mais ce n'est pas à sa beauté seule, à son inconcevable facilité à se contenter d'une température fort modérée que se bornent les mérites de cette production du Pérou; elle est encore un excellent comestible. Elle donne naissance, par ses racines, à un grand nombre de tubercules semblables à la pomme de terre ananas, d'un jaune foncé et bariolés de stries et de bandes rouges et pourpres. Ces tubercules sont pleins de fécule et d'un goût excellent mangés crus. Déjà M. Du Trieu de Terdonck, président de la commission provinciale d'agriculture de la province d'Anvers, membre du conseil supérieur d'agriculture, un des hommes les plus instruits et les plus avancés dans l'art des bonnes cultures, en a fait d'utiles plantations dans ses propriétés, et toutes les qualités de ce végétal précieux font augurer qu'un jour, et peut-être ce jour n'est-il pas loin, la capucine tubéreuse luttera dans nos champs contre la culture du radis. Alors, sous le règne des capucines, nos champs seront des jardins fleuris et l'on verra figurer sur la carte du restaurant le filet aux mastouches ou aux *maüyas*.

Un professeur de Quito, M. Jameson, vient en 1847 de nous faire admirer une capucine qui, pour sa bonne grâce à fleurir, l'emporte sur toutes ses sœurs. Herborisant sur le mont Pilzhum, ni plus ni moins qu'à sept

mille mètres au-dessus du niveau de l'Océan, c'est-à-dire à une hauteur quatorze fois plus élevée que nos montagnes de l'Ardenne, M. Jameson y découvre une capucine nouvelle. Tout à l'heure, vous vous étonniez déjà que sur la capucine tubéreuse chaque feuille produisait une fleur : ici, le fait est bien autrement extraordinaire. Des tiges d'une longueur démesurée, flexibles comme des cordes, ployées en zig-zag, produisent à deux pouces de distance de belles feuilles en bouclier et à cinq lobes. Chaque feuille protége à son tour une ombrelle, un bouquet tout fait de cinq fleurs d'une grande gaîté, car leur forme rappelle le bonnet de la Folie et leurs couleurs l'habit d'Arlequin : du jaune, du vermillon et du vert. Voilà cinq fleurs par feuille et des feuilles par milliers, achevez, je vous prie, la multiplication. Cette capucine à ombrelle a fait, comme bien vous pensez, invasion en Belgique. Dans peu de mois elle se trouvera dans nos meilleures maisons, et je la leur souhaite de tout cœur.

On sait assez en Belgique qu'il existe à Gand de patients collecteurs. Un amateur d'éventails en a réalisé l'histoire par des échantillons sans nombre; un second a mis l'histoire politique, civile, militaire et religieuse en boutons, il en a de tous les temps, de tous les pays, de toutes les conditions; un troisième a pris l'humanité plus au sérieux, il a jugé de la civilisation par les cruches qu'elle a produites, et certes ce n'est pas la collection la moins dépourvue de vrais types à caractères et de célébrités. Bien d'autres collections nous échappent; mais Gand, j'ai hâte de le dire, renferme aussi une galerie complète de capucines. M. Joseph Baumann les héberge, les nourrit, les caresse, les choie avec un amour sans égal.

Il en a fait un sérail. Il y a deux ans, on parla d'une capucine bleue. Jusque là on n'en avait vu que de jaunes, de rouges, de tricolores, mais des bleues, c'était à faire tourner la tête à un amateur de capucines. En effet, cette capucine existe, mais ses tiges ont la grosseur de crins, ses queues de feuille sont comme des cheveux et ces queues portent de charmantes petites feuilles, et ces crins se recouvrent de délicates fleurs d'un azur de ciel. On a donc affaire ici aux dernières limites de ce que la main d'un homme délicat peut manier. M. Baumann, par des soins inouïs, est parvenu à reproduire ces plantes féériques, ces filles de l'air avec un succès qui attire chez lui tout ce que l'Europe a d'amateurs de choses curieuses et rares.

M. Baumann cultive ses capucines bleues à la loupe, comme un horloger agence sa montre; il a devant lui des milliers de pots grands ou plutôt petits comme des dés à coudre. Chaque petit pot contient douze petits brins de capucines bleues en bouture, et chaque petit pot vaut alors 50 francs. Des carrés de bois contiennent, chacun, 64 de ces joujoux qui ont, on le voit, la valeur de joyaux, ce qui porte le prix d'un carré semblable à 3,200 francs, et le carré lui-même n'occupe pas un pied de surface.

Je le demande, cette industrie n'est-elle pas un spectacle intéressant, alors surtout qu'une bonne partie de l'Europe horticole dépend de la Belgique et vient chercher chez nous les produits de tant de patience et d'étude. Si vous êtes touriste, penseur, philosophe même, n'irez-vous pas à Gand faire votre visite à ces capucines et à leur intelligent protecteur, ne le protégerez-vous pas vous-même, l'hiver, dans vos salons,

l'été, dans vos jardins, pour vous délecter à leur grâce, à leurs tours capricieux, et pour rêver à ce que vous tenez pour le bonheur, alors qu'elles vous enverront leurs parfums et peut-être leurs flammes mystérieuses?

29 *janvier* 1848.

FAUNE BELGE,

UTILE A LA FLORE;

Compte-rendu d'un ouvrage de M. Edmond de Selys-Lonchamps. Liége 1842.

Faire connaître l'histoire naturelle de la Belgique n'est pas une œuvre oiseuse, sans utilité et sans but. L'agriculteur veut savoir quelles sont les espèces d'animaux malfaisants qu'il doit détruire, s'il le peut; d'animaux utiles qu'il doit propager, s'il le sait; le médecin a un intérêt direct à connaître les animaux de son pays, qu'il veuille fouiller dans leurs entrailles pour appliquer l'anatomie comparée à celle de l'homme, qu'il pousse son insensibilité jusqu'à torturer leur vie par des expériences physiologiques pour expliquer les mystères de la nôtre, qu'il cherche enfin à ne pas se tromper sur les espèces dont la morsure ou la piqûre est réellement à craindre; l'industriel dans bien des occasions a besoin d'utiliser un produit d'un animal qu'il fera dans son inscience venir de loin, alors qu'il le possède autour de lui, et enfin le littérateur lui-même pour ne pas s'abuser sur l'appréciation exacte de son pays, ne doit pas dédaigner les travaux de ces esprits sérieux et patients qui en étudient la faune. Nous nous rappelons ce temps

où l'un de nos poètes nationaux, en faisant valoir les bienfaits dont la providence a comblé le sol de la patrie, disait dans de beaux vers trop oubliés de nos jours :

O Belgique! jamais sur ton heureux rivage
La nature en courroux ne détruit son ouvrage.
Jamais du haut des monts le bitume brûlant
Dans les vallons fleuris ne se roule en torrent :
Jamais d'affreux volcans, vomissant leurs entrailles,
Sous des rocs embrasés n'écrasent tes murailles.
Parmi les prés naissants, dans l'émail des gazons
Ne se confondent point de funestes poisons;
Et dans les bois touffus, la couleuvre rampante
Effleure le passant d'une langue innocente.

Certes, cela était fort beau, mais les naturalistes sont venus désillusionner le poète; la Flore belge a montré que nos bois, nos prairies et nos jardins abondent en poisons, et voici la faune d'un jeune auteur qui nous révèle l'existence en Belgique de serpens vénimeux et d'une foule d'animaux nuisibles. Avec tout le respect dû aux nobles sentiments qui ont inspiré l'auteur du poème des *Belges*, nous ferons remarquer que lorsque la poésie peut être vraie, elle n'en est que plus aimable.

Les naturalistes et en général tous les hommes instruits ont un intérêt plus grand encore à posséder une faune de leurs pays. Aussi ce travail qui est plus difficile et plus long qu'on ne le pense généralement, a-t-il souvent tenté les savants de Belgique. Avant la révolution M. Wardenburg, de Leyde, avait déjà entrepris le commencement de cette œuvre. En 1831, M. Philippe Van der Maelen eut l'idée de joindre aux *dictionnaires géographiques* de nos provinces toutes les faunes partielles qu'il put se procurer. La province de Liége donna alors ce premier exemple et MM. De Selys, Carlier et feu Robert firent paraître aussi des écrits qui n'étaient pas

sans mérite. En 1835, M. Dumortier présenta à l'académie royale des sciences et belles-lettres de Bruxelles la première partie de sa Faune de Belgique contenant les vertébrés, mais ce travail, par une circonstance que nous ignorons, n'a pas vu le jour. Tels étaient les antécédents que M. De Selys avait devant lui, lorsqu'il eut l'heureuse idée de publier une Faune belge.

Le premier volume qui vient de paraître, contient l'indication méthodique des mammifères, des oiseaux, des reptiles et des poissons, observés jusqu'ici en Belgique. Le nombre de ces êtres est plus considérable qu'on pourrait le croire; il s'élève à 518 espèces, réparties comme suit : Mammifères indigènes, 63 ; espèces domestiques, 11 (74); oiseaux sauvages, 310; espèces domestiques, 17 (327); reptiles, 23; poissons d'eau douce, 53 ; poissons de mer, 41 (94).

En s'occupant de ces animaux, M. De Selys a eu pour but, dit-il, d'abord de faire connaître aux Belges les productions de leur pays, de leur en faciliter la recherche et de les engager à compléter et à rectifier les parties défectueuses de ses observations; ensuite, de fournir aux naturalistes étrangers un document détaillé sur la géographie zoologique de la Belgique, pour servir à ceux d'entre eux qui s'occupent de la géographie générale des animaux.

Outre l'indication des espèces, l'auteur donne les localités, les habitudes, les époques de l'année où les espèces voyageuses paraissent, des notes critiques, la synonymie, les variétés et enfin la liste des espèces observées près de nos limites, comme la Flandre française, la Picardie, l'Ardenne française, la Lorraine, les provinces rhénanes et la Hollande.

Ce sont là sans doute des données précieuses, mais ce que nous aurions désiré de plus, M. De Selys s'excuse lui-même de ne pas pouvoir nous le communiquer; c'était d'abord la description des espèces, leurs diagnoses et puis des détails indispensables en Belgique, par exemple les noms flamands. L'auteur donne les noms wallons et reconnaît qu'il serait utile qu'un naturaliste exact, chasseur et flamand s'occupât de cette partie.

Au reste, à voir l'empressement et la bienveillance avec laquelle les savants étrangers et nationaux ont fourni à l'auteur soit des points de comparaison, soit des renseignements précieux ou des travaux préparés, on doit se convaincre que cette œuvre avait obtenu d'avance toute sympathie. MM. Steckel, directeur du Musée impérial de Vienne, le prince Charles Bonaparte, Agassiz, Temminck, de Meezemaker de Bergues, Boillon et Lamotte d'Abbeville, Degland de Lille, Holandre de Metz, Tournel de la même ville, parmi les étrangers; MM. Dumortier, Morren, Van Haensendonck, Carlier, Van Beneden, le vicomte De Spoelberg, le baron de Pitteurs et Mlle Libert, la célèbre botaniste de Malmédi, parmi les nationaux, se sont empressés à l'envi de donner à M. De Selys le secours de leurs recherches.

M. De Selys n'a pas hésité de classer l'homme parmi les animaux, à la manière des zoologues, et sous ce point de vue, il avait à s'occuper de l'homme belge. Il ne distingue chez nous que deux variétés appartenant toutes deux à la race blanche caucassienne ou européenne. L'une de ces variétés est la *brune* ou la *celtique* que l'auteur croit bien pouvoir provenir du mélange de l'ancienne population aborigène avec les colonies romaines; ces habitants parlent le wallon ou l'ancien

français, habitent les bords de la Meuse jusque près de Maestricht et s'étendent dans les provinces de Namur, Hainaut, Liége et une partie du Brabant et du Luxembourg; ils se subdivisent en petites peuplades, comme les Liégeois, les Hesbignons, les Ardennais, etc. L'autre variété est la *blonde* ou la *germanique* que M. De Selys ne croit s'être établie en Belgique que vers le ve siècle; elle se subdivise en allemands et en flamands; ces derniers occupent presque toute la Belgique; se partagent en peuplades connues sous les noms de Flamands, Brabançons, Campinois, etc. L'auteur retrouve néanmoins dans les deux Flandres des types très-noirs qu'il croit devoir rapporter à la famille Espagnole qui a occupé leur territoire. Il signale ce fait extraordinaire et qui a mainte fois fixé l'attention de nos savants, que cette pointe triangulaire formée par la langue wallonne entre le confluent du Geer et de la Meuse vers Maestricht, est le point le plus septentrional où un dialecte dérivé du latin, c'est-à-dire des langues du Midi, soit parlé. « Cette limite, poursuit-il, est près de Tongres, où les Romains avaient un grand établissement, à l'extrémité de la chaussée romaine, qui, du nord au sud de la Belgique, ne traverse encore aujourd'hui que les provinces wallonnes, c'est-à-dire, celles où la civilisation romaine avait poussé des racines assez profondes pour que la langue survécût à la conquête faite par les Franks. Ce point est situé par 50 degrés, 50 minutes de latitude nord; au reste, cette latitude est à peu près la même que celle de St.-Omer, où commence aussi en France la langue flamande. En tirant de cette ville, et par Lille, une ligne droite sur Maestricht, on obtient à peu près la limite septentrio-

nale exacte des deux langues. Comme en descendant une ligne de Maestricht sur Metz, c'est-à-dire du nord au sud, on a la frontière occidentale de la langue allemande. »

Sans doute ces faits sont remarquables, et ils ont été remarqués depuis longtemps par nos historiens, car ces limites des langues si différentes, parlées en Belgique, limitées en lignes droites, ne sont nullement tracées ni par des rivières, ni par des montagnes, mais elles courent sur plat-terrain et divisent même en deux, des villages ou des bourgs.

Il eut été à désirer que M. De Selys se fût occupé à cette occasion de l'origine des variétés qui partagent la Société belge en catégories bien tranchées. Ce travail envisagé sous le double point de vue de la zoologie et de l'histoire, aurait été un des chapitres les plus intéressants de sa faune belge. *Nosce te ipsum*. Retrouver dans les peuplades actuelles les restes de celles que César avait déjà si bien distinguées, est un travail faisable et pour lequel même on pourrait suivre un excellent modèle : la lettre de M. William Edwards sur les différentes variétés de l'homme en Italie considérées comme restes de ses anciennes peuplades. L'intéressant mémoire de ce savant a fait connaître qu'il est extrêmement rare que des variétés aborigènes de ce genre aient pu complétement s'anéantir par la guerre ou les dévastations politiques; toutes même se perpétuent à travers les obstacles qu'on croirait assez puissants pour les détruire à jamais; et leurs types physionomiques se retrouvent les mêmes après des siècles, d'après les mêmes lois qui conservent le type juif ou le type égyptien. L'anatomiste Spiegel, ce célèbre Bruxellois, mort

à Padoue, professeur d'anatomie, dans le XVII[e] siècle, parle déjà dans ses œuvres des différences anatomiques qu'il avait observées chez les provinciaux de Belgique, même à leur naissance; pour lui les Anversois étaient des têtes rondes et les flamands des têtes pointues en arrière; les recherches de Blumenbach sur les peuplades hollandaises et celles de Tiedemann sur les différentes nations de l'Allemagne étaient en quelque sorte pressenties par les observations de Spiegel. Nous nous permettons de recommander ces points d'investigation à la scrupuleuse attention de M. De Selys. Un travail plus complet sur l'homme belge ne manquerait pas de donner à la Faune un intérêt de plus, et la publication de son second volume lui fournirait facilement l'occasion de satisfaire sous ce rapport, la curiosité toute naturelle de ses lecteurs.

Nous aurions aussi quelques autres remarques à soumettre au jugement de l'auteur. Nous en citerons une au hasard; il s'agit du dauphin à bec, une de ces espèces qu'on prend très-rarement sur nos côtes; le nom de *Bredanensis*, que Cuvier lui a donné, et que M. De Selys dit n'avoir pas trouvé dans les œuvres de ce grand homme, s'y trouve effectivement à propos des cétacés fossiles. Il aura du reste d'autres détails sur cette espèce dans l'ouvrage de M. Lesson et dans un mémoire ex professo sur cet animal de M. Van Breda lui-même, qui se trouve compris parmi ceux de l'institut royal d'Amsterdam.

Nous disons ceci, non par envie de critiquer un ouvrage auquel notre pleine estime est acquise en tout point, mais pour prouver que nous l'avons lu en conscience et avec l'attention que réclame un travail sérieux. Notre critique ne s'étendra pas plus loin.

M. De Selys qui dans un des immenses congrès scientifiques de l'Italie, obtint l'honneur d'être surnommé par le prince Bonaparte, le Raphaël de la Zoologie, aime la science de cet amour platonique, indépendant de toute vue d'intérêt et de vanité, amour qui fait naître de belles et de nobles choses. Le public est donc prévenu que cet ouvrage n'est point une spéculation de librairie; c'est une œuvre faite avec la conscience pure d'un savant que sa fortune, sa naissance et ses relations ont placé dans une sphère supérieure, à la plus grande joie de ses amis et du pays. Nous félicitons la Belgique et nous nous félicitons nous-mêmes de voir que la belle science de la nature n'aura pas interrompu la longue chaîne d'auteurs belges qui depuis cinq siècles, n'ont pas cessé de fournir de savants écrits aux annales de l'histoire naturelle. Nous voyons encore dans le volume que nous venons de parcourir une pierre de plus qui viendra s'ajouter à l'édifice que la Belgique savante élève, qu'on nie et quoi qu'on prétende, à la gloire des sciences. Cet édifice, elle l'élève, nous en donnerions des preuves sans nombre, si l'on nous contredisait, elle l'élève aux applaudissements de l'Europe entière.

16 *novembre* 1842.

II. ARCHITECTURE DES JARDINS.

Jardins et serres physionomiques.

L'horticulture est devenue une science véritable dont l'étendue est beaucoup plus vaste et le domaine beau-

coup plus varié qu'on ne le pense généralement. En ce moment, ses ressources ont pris une direction nouvelle qui la mène aux plus hautes abstractions de l'art et du sentiment du beau. On trouve l'origine de cette idée neuve dans le *Cosmos* de Humboldt : « La richesse des formes végétales, dit cet illustre naturaliste, offertes de nos jours comme un objet d'étude au savant et comme un modèle à l'artiste, doit nous exciter vivement à rechercher les causes qui nous ont préparés à mieux connaître la nature et à mieux goûter les jouissances. Malgré la liberté permise au développement des parties, la force originaire de l'organisation rattache forcément la conformation des animaux et des plantes à des types déterminés qui se reproduisent sans interruption. Elle empreint chacune des zones de la terre d'un caractère qui lui est propre et que l'on peut appeler la *physionomie de la nature*. Aussi est-ce un des plus beaux fruits de la civilisation européenne qu'aujourd'hui il soit possible à l'homme, dans les contrées les moins favorisées, de goûter, grâce aux collections de plantes exotiques, à la magie de la peinture de paysages et à la puissance de l'expression pittoresque, une part des jouissances que va chercher le voyageur souvent au prix de bien des périls, dans la contemplation immédiate de la nature. »

Ces paroles ne sont pas tombées sur un fond stérile. Un des plus célèbres voyageurs de notre époque, M. le docteur Von Siebold, s'en est emparé pour établir des jardins et des serres physionomiques. Grouper soit dans des parterres en pleine terre, soit dans des serres chaudes ou froides différentes plantes exotiques, propres à produire par leur ensemble un tableau caractéristique d'une flore donnée, voilà le problème proposé et qui

vient d'être résolu en vue d'un pays savamment illustré par les travaux de M. Von Siebold. C'est assez indiquer le Japon. La flore de cet empire est aussi variée que caractéristique ; elle a beaucoup plus de noblesse que celle de la Chine où les arbres nains donnent à la végétation une apparence de joujou d'enfant. Le Japon offre une scène plus virile et plus majestueuse et ce qui nous convient au mieux, c'est l'analogie qu'offre sur plusieurs points son climat avec celui de nos contrées.

M. le docteur Von Siebold a donc réuni des plantes physionomiques du Japon, en individus assez nombreux et assez forts pour donner une excellente idée de la végétation typique de ce pays. Les unes sont destinées à la pleine terre, les autres à la serre froide. Il y a des groupes de 50, de 25, de 20 et de 10 plantes, selon les convenances des lieux. Un plan est joint à chacune de ces combinaisons ; il indique clairement le mode de planter, de grouper, d'éloigner ou de réunir les formes selon les vœux de la nature. Évidemment ces combinaisons sont excellentes pour donner à l'esprit l'idée la plus exacte des scènes que la nature offre à l'homme dans ces contrées si éloignées de nous. Nous possédons des jardins zoologiques où les animaux des cinq parties du monde sont réunis les uns aux autres en vue d'une instruction générale ; nous avons des jardins botaniques où les plantes sont disposées selon des méthodes naturelles ou artificielles, mais qui encore une fois réunissent dans un même lieu, ce que la nature a dispersé souvent à des distances immenses ; nous jouissons de la vue de jardins d'agrément, où l'art a préparé ses combinaisons dans l'unique but de contenter le sentiment des formes et des couleurs. Mais les jardins physionomiques de la

nature nous étaient inconnus et il faut reconnaître qu'en vue de l'instruction générale, c'est une nouvelle route ouverte aux investigations de l'intelligence humaine. L'idée vient de se réaliser pour le Japon, rien n'empêche qu'elle le soit aussi pour toutes les autres grandes flores du monde.

Nous sommes heureux de pouvoir joindre à ces détails un fait qui honore notre pays. M. le docteur Von Siebold a choisi un établissement belge pour y déposer ses contingents physionomiques. Les plantes destinées à se grouper selon certaines convenances pour représenter le Japon, sont confiées aux soins de M. Joseph Baumann, horticulteur à la nouvelle promenade de Gand, chargé de délivrer aux amateurs, à des prix extrêmement modiques, les plantes choisies par l'auteur même des grands ouvrages publiés récemment sur le Japon.

L'ingénieuse idée qui naquit de l'étude du Cosmos est destinée à faire une véritable révolution dans l'art du jardinage utile.

Construction nouvelle des murs de jardins, pouvant servir de serres à fruits.

Dans la vie habituelle de Belgique, chaque famille ayant sa demeure, il est facile de concevoir pourquoi les années prospères voient s'étendre partout les constructions nouvelles. Les villes resserrées et fixées dans leur étendue par des fortifications, comme Anvers, ou circonscrites par des murs d'enceinte, comme Bruxelles, sont sujettes à des déplacements *extra-muros* qui ont pour suite inévitable de donner aux bâtisses nouvelles des étendues plus considérables. Qui bâtirait dans des

faubourgs sans annexer un jardin à la maison? Enfin les villes qui ne sont limitées ni par des remparts, ni par de simples murs de ceinture, éparpillent bien plus facilement encore leur population dans les alentours, et n'ont en réalité d'autres limites que celles assez arbitraires imposées par les taxes municipales. Tel est le cas de Liége. Ici encore le jardin devient d'une nécessité absolue.

Dans ces trois cas, il est évident que le mouvement horticole doit prendre un développement considérable, précisément parce que l'horticulture devient une nécessité de logement, une condition d'existence, une occupation de tous les jours, et en dernier résultat un élément de santé, d'hygiène, de longue vie et la réalisation d'une véritable économie. Nous passons sous silence, l'agrément et les jouissances. La Belgique devra donc toujours, à cause même de ses mœurs, de la séparation des familles, de la demeure particulière, suivre plutôt les perfectionnements de l'Angleterre et de la Hollande que l'état moins actif et moins animé de l'horticulture parisienne ou berlinoise où les fenêtres remplacent les serres et souvent les toits, les jardins. Nous avons donc un intérêt puissant à ne pas laisser passer inaperçues les découvertes remarquables et les idées ingénieuses, que le peuple britannique apporte dans cet art comme dans la plupart des branches de l'activité humaine. Le comfort est d'ailleurs intimement lié à l'habitation et par suite le jardin se ressentira évidemment de cette tendance à la fois de l'esprit et du corps de se trouver dans le moins de gêne possible : le goût du comfortable n'est en effet, que l'instinct du bien-être et l'horreur de la souffrance.

Dans l'article qui va suivre (p. 426) en parlant du perfectionnement actuellement réalisé dans la fabrication des verres à vitrer les serres, nous ferons remarquer combien est grand le nombre de constructions nouvelles où les serres, les conservatoires, galeries vitrées, les reposoirs appellent la culture d'ornementation. Plus de demeures possibles pour les classes élevées et moyennes de la société, sans cette image vivante de la nature et de ses beautés. Mais ces constructions ne s'adressent qu'aux yeux, qu'à la satisfaction de l'esprit, du goût, de l'art considéré dans son idéalité. La serre est souvent le boudoir, le salon de jeu, de chant et de musique, la salle de lecture, voire même le fumoir, c'est-à-dire le foyer où la vie se passe entre les sentiments, la conversation, l'esprit naturel ou d'emprunt, les rêves, les passions ou la fumée.

Mais les Anglais ne se contentent pas de la moitié de la vie, il leur faut aussi perfectionner l'autre moitié, celle de nos irrésistibles instincts, de nos impérieux besoins, de notre vie matérielle. Leur attention s'est donc portée aussi sur le moyen de faire, sans grands frais, produire à nos climats les biens des contrées plus privilégiées, puisqu'il est prouvé qu'en dernière analyse nous nous nourrissons de neuf-dixièmes d'êtres étrangers à la patrie, importés et artificiellement élevés par des soins ingénieux. Ici, dans cet ordre d'idées, nous devons attirer l'attention de nos constructeurs sur l'importante amélioration apportée pour accomplir une partie de ce but, sur un objet dont nul ne peut se passer, qui existe dans toutes nos bâtisses et que nous laissons encore dans son état le plus improductif. Cet objet, ce sont les murs de clôture des jardins. Ils sont

indispensables et nous ne leur faisons produire que la moitié tout au plus de leur utilité, sans parler comme de juste de leur condition de clore, de limiter et de protéger la propriété.

Un mur de clôture n'est utilisé chez nous que par la culture d'arbres à fruit, mais la forme même habituelle de nos jardins réduit à peu de chose l'utilité des faces de ces enclos exposés au nord et aux vents d'ouest. Avec les intempéries de nos saisons, l'inconstance de notre climat, on ne trouve même sur dix ans de cultures bien conduites que six ans tout au plus de succès réalisé, et les mécomptes irritent et découragent souvent ceux qui soignent le plus et le mieux leurs arbres en espalier. C'est précisément cet état de choses, se vérifiant de même en Angleterre, qui a fait naître l'idée de donner aux murs la qualité d'amener des récoltes assurées et des produits améliorés en changeant leur nature, leur construction interne, en leur donnant en un mot le pouvoir d'une serre, sans leur en donner le coût, l'entretien et les soins.

On est parti pour arriver à ce but d'une observation que chacun a pu faire. Dans les jardins contigus à certaines fabriques où l'établissement est chauffé à l'eau chaude, sur les murs attenant aux cuisines, le long du trajet d'une cheminée où la fumée chaude passe quotidiennement, on a remarqué que les arbres à fruits conservent leurs feuilles plus tard, qu'ils les portent plus tôt, qu'ils bourgeonnent davantage, que les fleurs sont plus nombreuses, plus belles, plus fécondes, que les fruits mûrissent plus tôt, mûrissent sûrement, grossissent considérablement, augmentent leur goût et leur parfum; enfin, on a remarqué que dans ces circonstances,

on parvient à conserver en vie, et en vie prospère, des arbres qui, sans cette chaleur, devraient périr pendant nos hivers, de sorte que la naturalisation de certaines espèces n'est même possible qu'à ces conditions.

De cette remarque à l'idée de donner pour ainsi dire sans frais à un mur quelconque cette bienfaisante propriété, des horticulteurs anglais n'ont fait qu'un pas. Ils ont imaginé de rendre les murs creux au lieu de les bâtir pleins, de ménager les briques, de faire passer sur toute leur étendue de l'air chaud et de la fumée chaude. Ils ont donné à un mur horizontal la force du tirant d'une cheminée qui aurait huit fois en hauteur la longueur du mur même, et par conséquent ils ont assuré à ce long trajet toutes les qualités utiles qu'on est en droit d'en attendre.

Pour rendre l'explication de ce procédé aussi simple que possible, nous supposerons un mur de huit pieds de hauteur. Sur cette hauteur, on ménage dans l'intérieur une seule galerie horizontale continue se repliant sur elle-même, sans discontinuer, huit fois, une galerie donc par pied de hauteur. Pour chaque pied de hauteur, il y a un demi-pied en briques pleines et un vide d'un demi-pied. Aux extrémités des murs ces galeries se replient à angles droits et continuent sans interruption jusqu'au haut du mur où la sortie se trouve au point le plus éloigné de l'entrée. Ce vide est destiné à recevoir de l'air chaud en circulation constante. A l'entrée donc, du côté de la maison, se trouve un foyer placé selon les convenances du constructeur, tantôt pour les murs seuls du jardin, tantôt et ceci est plus économique, pour chauffer à la fois et par un seul foyer et l'intérieur de la maison, comme vestibules, corridors, escaliers,

et les murs à couvrir d'espaliers. Dans les deux cas, il est convenable qu'un tel foyer se trouve à proximité du réservoir à la houille qui d'ordinaire est souterrain. Le foyer sera donc placé de manière que le premier tour de la galerie à air viendra à la fois à un demi-pied au-dessus du sol et à un demi-pied au-dessus du sommet du foyer.

Dans les proportions que nous avons admises, le foyer aura donc une profondeur sous la clef de voûte de quatre pieds et demi. Le fourneau se place au-dessus d'une grille, puis vient à deux pieds au-dessus du sol une plaque de fer fondu, au-dessus de laquelle est ménagée une ouverture latérale par où l'air extérieur se rend dans le fourneau. Au-dessus de cette plaque de fer et à l'opposé de cette ouverture, commence une petite galerie horizontale conduisant l'air chaud. De même au-dessus de la plaque en fonte et à la distance d'un pied de celle-ci se trouve une seconde plaque semblable formant donc deux compartiments où l'air s'échauffe. De ce second compartiment part un nouveau couloir à air, s'abouchant dans le grand réservoir d'air chaud où venait déjà finir la première galerie du premier compartiment de ce réservoir, enfin, l'air chaud monte dans la galerie à air continu qui parcoûrt le mur dans son étendue. Le fourneau est fait en briques réfractaires et on mélange pour obtenir à la fois plus d'effet, plus d'uniformité et plus de continuité dans la chaleur, partie égale de coke et de houille vive.

On a souvent cité comme ayant fait chauffer les murs immenses de son vaste parc le duc de Devonshire, mais on conçoit que devant cette fortune colossale les horticulteurs plébéïens ont reculé épouvantés et peu soucieux d'imiter cet exemple. Mais l'expérience du duc a été

utile, on a perfectionné le système tout en économisant considérablement les dépenses. On cite aujourd'hui comme le propriétaire qui a le mieux réalisé le système dont nous parlons, en y faisant moins de dépense que s'il avait bâti un mur plein, tout en consacrant une fort petite somme au combustible pour produire annuellement de magnifiques récoltes de fruits, M. Walker, aux jardins Preskilly, dans le Pembrokeshire. Nous engageons beaucoup nos propriétaires, constructeurs et horticulteurs qui se rendent en Angleterre, d'aller voir ces bâtisses, ces murs modèles.

Il est essentiel, dans ces sortes de constructions, de soigner particulièrement la composition du mortier qui ne doit pas se briser par la chaleur modérée du courant d'air chaud. Les joints entre les briques doivent être convenablement recrépis, sinon dans les crevasses viennent se loger, à cause même de la douce température, une foule d'insectes et notamment ceux qui attaquent de préférence les arbres fruitiers. Enfin il faut que les briques elle-mêmes soient de bonne fabrication, exemptes de fissures et de crevasses d'un grain uniforme et bien cuites.

Des experiences très-curieuses ont été faites pour se rendre compte des effets d'un mur chauffé sur les arbres à fruit. C'est le Dr Wells, si connu pour sa découverte sur les causes de la rosée, qui a conduit ces expériences, et ce nom est à lui seul une garantie de leur exactitude. On a placé un thermomètre contre un mur non chauffé ni artificiellement ni naturellement par le soleil et à l'ombre. Le thermomètre a été couvert d'un mouchoir simplement suspendu pour empêcher le rayonnement de la chaleur du mur. Un second thermomètre était placé

à la même hauteur mais à l'air libre et à distance. Le premier marquait toujours 4 à 6 degrés de plus que le second. On peut conclure de ceci que cette différence de 4 à 6 degrés indique le pouvoir conservateur d'un mur de jardin ordinaire.

Or, un mur vertical agit sur la maturation des fruits et sur la végétation des arbres conduits le long de ses parois de deux manières : 1° par l'élévation de la température qu'il leur donne; 2° par le rayonnement de sa propre chaleur, les nuits sereines et froides où il se refroidit plus qu'un arbre libre peut le faire, vu qu'il a acquis pendant le jour une chaleur plus considérable. Un mur agit donc surtout par les extrêmes de température, en réchauffant le plus le jour et en refroidissant le plus certaines nuits. Or, ce sont ces secousses qu'il faut éviter dans leurs extrêmes, aux arbres qui y sont si sensibles et le fait est si vrai qu'à Montreuil et ailleurs les murs sont couverts de toits pour empêcher le refroidissement des nuits.

Il est facile de comprendre que, du moment où pendant les jours de chaleur et de soleil le mur acquiert de l'air et de cet astre une chaleur au-dessus de 10° centigrades ou la chaleur moyenne de notre climat, cette chaleur est favorable à la végétation, mais lorsque les nuits et les jours de froid, ce mur descend sa chaleur au-dessous de zéro, et bien au-dessous de zéro parfois, ce froid doit nuire à la végétation plus que la chaleur ne lui a été utile, et c'est de cette différence que résultent toutes nos pertes dans les récoltes de fruits. On en a donc conclu que lorsque la température de l'air est au-dessous de zéro ou seulement d'un à deux degrés, il convient de chauffer le mur, et par conséquent, par l'irra-

diation de sa chaleur acquise, on place l'arbre en espalier, parallèle au mur dans toute son étendue, comme s'il était dans une vraie serre. Pour se rendre compte de cet effet, il faut se rappeler que la chaleur s'échappe du mur en raison inverse du carré des distances, c'est-à-dire que si la chaleur est de 1 degré à un pied de 12 pouces, cette chaleur sera à un pouce de distance du mur de 144 degrés. Or, un arbre en espalier n'occupe guère qu'un espace de cinq à six pouces tout au plus à distance du mur. Il se trouvera donc toujours placé dans l'atmosphère chauffée par lui.

Si nous appliquons ces données à la Belgique, en prenant Bruxelles comme point d'observation, nous trouvons que, donnée moyenne, les gelées commencent le 9 novembre et finissent le 31 mars, ce qui ne veut pas dire, Dieu merci, qu'il doive geler constamment pendant ces cinq mois. Mais c'est vers cette époque qu'il convient normalement d'éveiller son attention et d'observer, s'il faut ou non chauffer son mur. Au reste, on a expérimenté en Angleterre que, même à zéro de froid, on parvient encore à conserver à un mur non chauffé son pouvoir protecteur si on couvre les arbres d'un abri. On a diversifié ces abris en prenant des branches d'arbres conservant leurs feuilles sèches (hêtre, chêne), de la paille, des nattes ou un canevas de coton passé au vernis de caoutchouc. C'est ce dernier tissu qui résiste des années à l'action des intempéries, qui a donné les meilleures résultats. M. Walker conseille donc d'en garnir, en guise de rideau, les murs de jardins. On n'étend guère le canevas que la nuit et les journées froides.

Enfin, en mettant le revenu des arbres à fruit dont la récolte est assurée, en rapport avec la dépense du chauf-

fage, on trouve que cette proportion est comme 25 est à 1. Quand on bâtit, les frais de premier établissement sont très-faibles, car on économise plus en briques ce que l'on perd en soins et dans les frais du foyer. Tout porte donc à croire que le procédé de chauffer artificiellement les murs de jardin trouvera de nombreux imitateurs. *Novembre* 1850.

Perfectionnement dans les vitres des serres.

Les progrès de l'horticulture exercent une influence remarquable sur l'industrie des verres. Aujourd'hui, bien peu de maisons se bâtissent à l'usage de la classe moyenne et aisée de la population sans qu'elles n'aient ou des serres, ou des reposoirs, ou des galeries vitrées dans l'intérieur desquels on cultive des plantes d'ornement. M. le professeur Guillery, de Bruxelles, dans un travail aussi bien pensé qu'élégamment écrit, sur l'architecture de la demeure, a fait ressortir dernièrement encore la haute utilité, l'extrême convenance et, comme il le dit lui-même, l'élégance naturelle de ces sortes de constructions. Toutes supposent l'emploi de vitres, et cette question qui paraît résolue aux yeux de tant d'architectes, ne l'est pas du tout aux yeux des horticulteurs et amateurs de belles plantes. Les uns choisissent les verres les plus blancs, ceux-là prennent même aujourd'hui les glaces non étamées des miroirs. On voit encore préférer, comme le faisait Adanson en 1710, et malgré toutes les condamnations qu'a subies son système, les verres roses de Bohême ou leurs contrefaçons. Quand on détermine la nature de ces vitres de verre blanc, on

ne réfléchit plus qu'à leur épaisseur, non en vue des plantes à cultiver, mais en vue des glaçons que le ciel peut nous envoyer, et il résulte de tout ceci que l'objet auquel on pense le moins, c'est la vie des êtres destinés à devoir, dans ces prisons, se couvrir de tous leurs charmes et se revêtir de toute leur beauté.

Et cependant, quand les verres blancs ou roses sont placés, on voit, à leur abri, la végétation languir; le vert des feuilles jaunit, les fleurs avortent et toutes les jouissances qu'on s'était promises s'évanouissent feuille à feuille et fleur à fleur. Alors arrive l'éternel, le prosaïque, l'infâme badigeon, et on peint, ceux-ci à l'extérieur, ceux-là l'intérieur, d'un lait de chaux ces vitres qu'on avait choisies avec tant de soin. La serre perd de ce moment toute sa poésie. Que si le badigeon ne vient pas diminuer l'intensité de la lumière brûlante, on songe à placer sur le vitrage, ici, un latis dont les courroies se brisent trop souvent et détruisent le parallélisme des barres dont l'ensemble donne à la serre l'aspect d'une prison, là, des toiles dites imperméables que quelques semaines mettent en lambeaux, et qui changent le paradis qu'on a voulu se créer, en séchoir de coton ou blanchissoire de tissus. On le voit donc, la question des vitres est d'une importance de premier ordre, et aujourd'hui qu'on bâtit, à Bruxelles surtout, des quartiers élégants, nous pensons devoir réellement attirer l'attention sur cet objet.

Dans toutes les industries possibles, il est convenable de s'enquérir de leur état en Angleterre. Les horticulteurs anglais se sont dit d'abord que puisqu'un beau ciel favorable à la végétation, est bleu, cette couleur ferait sans doute bien aux plantes, puisque définitive-

ment le verre blanc leur est fatal. On a donc essayé de cultiver des végétaux dans des serres dont les vitres imitaient l'azur de la voûte céleste, et l'on n'a pas tardé d'apercevoir qu'en effet la vie de ces plantes était ainsi en pleine voie de prospérité. Seulement, chacun sait que pour obtenir des verres bleus, la dépense est grande, et vis-à-vis de l'immensité de quelques serres et de l'économie qu'il est rationnel d'apporter dans une construction de pur agrément pour le plus grand nombre de propriétaires, on a dû renoncer aux verres azurés.

Le verre vert s'obtient au contraire plus facilement et plus économiquement que le verre blanc, et quand il y a déjà près d'un demi-siècle, on expérimenta avec les vitres de cette couleur, on obtint de si bons résultats qu'en général, dans beaucoup de constructions, on leur donna la préférence. Un grand nombre de nos serres sont en Belgique construites de verres verts. Mais on remarque aussi que les verres de cette couleur employés il y a vingt ans et plus, conservent leur teinte, tandis que beaucoup de verres verts fabriqués actuellement perdent leur teinte, blanchissent et requièrent de nouveau ou le badigeon, ou les toiles. Nous pourrions citer nominativement de grands établissements où les vitres vertes sont devenues en deux ans de vraies vitres blanches. On ne saurait donc assez attirer l'attention des constructeurs sur la clause de bonne conservation à introduire dans les contrats ou les marchés.

Les récents détails publiés par les journaux anglais sur les vitres de l'immense serre qui servira de local à l'exposition de Londres, ont fait voir que les Anglais attachent, et avec raison, un grand prix à l'épaisseur des vitres. Il leur faut un demi-pouce d'épaisseur. On

sait que c'est M. Paxton, horticulteur et intendant des cultures si célèbres du duc de Devonshire, qui est l'auteur du plan de ce local. Or, M. Paxton connaît par expérience, l'effet d'une vitre épaisse sur la végétation : il sait que cet effet est infiniment plus favorable que celui d'un verre mince. Sous une cloche de verre mince, une plante brûle et meurt. Sous une cloche de verre épais, le végétal résiste, respire normalement et prospère. De ces doubles principes est donc résulté en Angleterre la préférence qu'on y donne avec raison aux vitres vertes et mesurant une épaisseur considérable, de huit à quinze millimètres.

Mais à ces conditions qui aboutissent évidemment à diminuer l'action d'une lumière trop active, l'expérience est venue en ajouter il y a quelques mois une troisième. On a remarqué que lorsque la lumière dont les végétaux sont frappés, n'agit par sur tous les points de leur surface avec la même intensité et que par conséquent ces parties ne respirent pas avec la même force, la vie des plantes est favorisée par ce défaut d'équilibre. Ce fait est conforme aux principes de la physiologie de ces êtres qui, n'ayant pas de cœur pour donner l'impulsion à leur sève, empruntent cette impulsion au soleil ou à la lumière. On pourrait dire que les plantes ont leur cœur dans le soleil dont on les a regardées, comme les enfants. Aussi, M. Amici, de Florence, a fait aller la sève à droite ou à gauche, à volonté, selon qu'avec une lampe il éclairait un végétal par un de ces côtés.

On s'est donc dit que si les vitres d'une serre envoyaient de la lumière diversement intense sur un petit espace, l'accélération du mouvement de la sève serait la conséquence pratique de ce mode d'éclairer. Or,

quand on coule les vitres, rien n'est plus aisé : on n'a qu'à bosseler les surfaces et à les rendre ondoyantes en augmentant et en diminuant l'épaisseur du verre sur des points rapprochés. Ces vitres vertes et bosselées ont servi à couvrir des serres et des endroits où l'on cultive les plantes, et l'on s'est trouvé si admirablement de leur emploi qu'aujourd'hui les principaux horticulteurs d'Angleterre les recommandent comme la perfection actuellement réalisée dans ce genre de construction. Toutes les connaissances thétoriques et pratiques se donnent ici la main, comme il arrive chaque fois que le raisonnement est exact des deux côtés. Il serait d'après cela désirable que l'emploi de bonnes vitres bosselées et vertes, dont la vue est plus agréable qu'on ne le pense, se répandît sur le continent et spécialement dans un pays si renommé pour l'horticulture perfectionnée que la Belgique. *Novembre* 1850.

III. CAINOTOMIE HORTICOLE

OU HISTOIRE DES NOUVEAUTÉS EN FLEURS OU FRUITS.

La Rhodolie, rivale du Camellia, merveille horticole de 1850.

Il y a un demi-siècle environ, quand le camellia à fleurs simples parut pour la première fois en Belgique aux regards du public (c'était le 7 février 1809), une question, aussi grave que le sujet pouvait le comporter, s'éleva de partout : la rose de Vénus, la rose d'Anacréon, la rose des Grecs et de toute la jeunesse de l'Europe, est-elle détrônée par la rose de Nipon? Les litté-

rateurs de l'empire s'emparèrent de la discussion et la rose et le camellia eurent chacun leur avocat; l'un d'entre eux, Norbert Cornelissen, dont la notice nécrologique a été lue à la dernière séance publique de l'Académie, plaça dans la bouche même de Jupiter la défense d'une fleur qu'un jésuite, le père Kamel, avait ramenée du Japon. Junon, Vénus, Hébé, Flore, les Grâces, Mars, Vulcain et l'Amour jouaient les rôles principaux dans cette histoire où l'Olympe tout entier boit à la santé du père Kamel et le félicite surtout de ce que sa rose n'a pas d'épines. Mais Vénus, dans son indignation de voir Jupiter préférer à la fleur d'Adonis une chinoise ou une japonaise, prive à l'instant le camellia de tout parfum. La question de la prééminence de la rose sur le camellia ou du camellia sur la rose fut décidément laissée à l'arbitre du temps.

Ce temps compte aujourd'hui un demi-siècle où chaque année, l'hiver et l'été, ont tour à tour couronné et le camellia et la rose. Dans les fêtes d'hiver, la palme appartient à la fleur que les chinoises appellent le *thé de la Montagne*. Elle brille entre ses rivales et les éclipse toutes de l'éclat de ses couleurs, de la suave régularité et de l'élégance de ses formes. Dans les fêtes d'été, non plus pour les lambris des salons, mais pour la voûte d'un ciel d'azur, quelle fleur pourrait le disputer à la rose éternelle des poètes et de l'amour? Aucune, aucune, s'écrieront les gens de goût, et seul l'horticulteur, l'horticulteur véritable, celui qui aime son jardin comme on aime sa maîtresse; celui qui est, chaque jour, le premier dans les parterres et le dernier au logis, l'horticulteur passionné et partant bien prêt à s'aveugler, celui-là seul se prendra à douter. Nous le laisse-

rons pour le moment chercher une rivale à la rose.

Mais voici venir en Angleterre une discussion bien plus grave et dont la solution nous importe beaucoup, alors surtout que nous songeons aux énormes capitaux qu'a valu à l'horticulture de Belgique la culture du camellia. Décidément et très-sérieusement, on oppose au camellia une fleur nouvelle, et à vrai dire, pour nous qui venons de recevoir son portrait, accompagné de pièces légales qui prouvent à la fois son origine et la véracité de ses possesseurs, nous avouons que le doute est très-légitime et que le camellia risque fort de devoir recourir une seconde fois à Jupiter.

On a dit cent fois que les savants ont un art tout particulier de gâter les meilleures choses en y mêlant éternellement et à tout propos du grec et surtout du grec de leur façon. Il y a bien, que Dieu et l'Académie nous le pardonnent! quelque chose et même beaucoup de vrai dans ce reproche, mais cette fois il faudra l'adresser à un capitaine de vaisseau qui, du reste, peut-être malgré sa carrière, ou mieux à cause même de sa carrière, est un savant de premier ordre. Le capitaine Champion, de la marine anglaise, est l'heureux mortel qui a découvert en Chine cette précieuse merveille. Ce fut dans le courant de février 1849 qu'il vit pour la première fois un arbuste charmant, à feuilles élégantes en forme de lances, luisantes comme un parquet ciré, propres comme un cygne, et sur chaque branche de cet arbuste, qui en avait des milliers, s'épanouissaient de six à huit fleurs de la grandeur d'une rose moyenne. Chacune avait de nombreux pétales roses et pourpres, régulièrement placés en rosace étoilée et du centre s'échappaient des gerbes d'étamines dorées. Au mois de décembre 1849, le capitaine

Champion annonce cette heureuse nouvelle à l'Europe, mais ce capitaine est botaniste et suivant la voie où la science actuelle entraîne même les plus récalcitrants, il appelle sa conquête *Rhodoleia,* ce qui pour l'euphonie ne saurait mieux se traduire que par le nom français de *Rhodolie.* Il n'est pas hors de propos, sans doute, de rappeler à la mémoire de nos lecteurs que ce nom de *Rhodoleia* signifie, toujours en grec malheureusement, *douce rose* ou si on l'aime mieux *rose douce.*

Cette douce rose est, hélas! originaire de Hong-Kong et jamais, nous l'espérons bien, elle ne portera le nom de sa patrie. Dans la forêt où l'heureux Champion la découvrit, elle vivait en compagnie de deux espèces de camellias, surtout de celle qui fournit une huile excellente; d'une *Benthamie*, arbre portant des fraises, d'un chêne à glands doux, d'un noisetier et d'un liquidambar tout embaumé de myrrhe. Les naturalistes qui prétendent connaître les harmonies de l'univers, conclurons de là que cette douce rose de Hong-Kong n'aura que sa beauté, qu'elle sera privée de parfum et de fruit mangeable, car dans ce groupe de voisins, elle doit attirer l'attention par la gracieuse et l'indéfinissable délicatesse de ses fleurs, l'emportant sur tout son entourage.

A peine la découverte connue, les horticulteurs anglais écrivirent en nombre à Hong-Kong. Les graines sont arrivées, mais la rose de Hong-Kong est capricieuse; elle n'a pas voulu s'éveiller en Europe. Des navires sont partis pour aller l'arracher toute vivante, du sol paternel. A force de soins, elle nous arrivera en pleine santé et vigueur. Alerte donc! Messieurs les amateurs! voici un immense avenir devant vous. Nous mul-

tiplions vite et bien en Belgique. A vous, horticulteurs belges, alerte, et l'Europe, encore une fois, si nous le voulons, sera tributaire de la Belgique pour jouir de la Rhodolie, la rivale du camellia.

7 *juillet* 1850.

L'HÉLIOTROPE,

immortalité de Louise-Marie, exhalant l'odeur de violette.

L'exposition de la Société royale d'horticulture de Liége de 1850 a montré que les ressources de l'art sont infinies, même quand on s'en prend aux fleurs le plus anciennement connues et les plus populaires. Quel est le jardin dépourvu d'héliotropes? Quel appartement bien tenu n'est point parfumé par cette précieuse borraginée du Pérou? L'héliotrope offre entre les mains d'un habile horticulteur une source féconde de modifications dans ses formes, ses cultures et dans ses couleurs et ses parfums. Chacun connaît le type de l'héliotrope tel qu'il croît naturellement dans les bosquets du Pérou d'où Joseph de Jussieu en expédia les graines au Jardin des Plantes de Paris pour la première fois en 1740. Ces fleurs, d'un lilas tendre, exhalent un arôme pénétrant où l'on trouve une telle réminiscence de la vanille que dans nos populations wallonnes, l'héliotrope passe pour la plante qui fournit la vanille du commerce : elles l'appellent même de ce nom. Il y a quelques années (1848) M. Lemaire, jardinier de la comtesse de Boigne, à Châtenay, sema des graines d'héliotrope ordinaire. Un pied montra des fleurs qui se divisèrent en nombreux rameaux, chaque

branche devint à elle seule un magnifique bouquet, et, au lieu d'être blanche et lilacée, la corolle offrit un bleu intense, un beau bleu de Prusse. On dédia cette charmante variété au souvenir de Voltaire puisque tous deux étaient nés au même endroit, mais par une circonstance que les physiologistes s'expliquent, à mesure que le principe bleu s'était développé, le parfum de vanille avait disparu et l'héliotrope de Voltaire répandu aujourd'hui dans nos cultures, est parfaitement inodore. La physiologie nous apprend, en effet, grâce aux beaux travaux de Schubler, que les fleurs bleues sont très-rarement odorantes, tandis que les blanches répandent presque toutes des émanations parfumées et agréables.

L'expérience du jardinier de Châtenay devait avoir sa contre-partie. Il était évident qu'en produisant un héliotrope blanc, on avait les chances d'augmenter ou de purifier, si vous le voulez, son odeur. M. Marchot, instituteur communal à Liége, familiarisé avec les dogmes de la science, a résolu ce problème et ses produits ont fixé l'attention des nombreux amateurs à l'exposition de juin. Un héliotrope, produit par semis, porte des fleurs entièrement blanches, et, chose remarquable, l'odeur propre au type, tout en restant pénétrante et d'une suavité exquise, a remplacé le principe vanillacé par celui de la violette. Presque tous les nez qui ont jugé de la chose étaient de cet avis, mais nous avons connu cependant un organe de ce genre dont la sensibilité paraît être des plus délicates, car il est parvenu à retrouver dans cette odeur de violette quelque chose qui ramène le souvenir de la giroflée. Jean-Jacques avait bien raison de dire que l'odorat est le sens de l'imagination. L'héliotrope de M. Marchot sera, nous n'en doutons pas, vive-

ment recherché et des amateurs d'horticulture et plus encore des dames, pour qui les bouquets n'ont pas perdu leur charme. Le bouquet de la mariée ne pourra plus se passer désormais de l'héliotrope blanc à parfum de violette.

7 *juillet* 1850.

Le Victoria regia a fleuri et fructifié en Belgique en 1850.

A la dernière exposition de la Société d'horticulture de Londres, les ducs de Devonshire et de Northumberland ont chacun envoyé des feuilles et des fleurs de la plante si célèbre connue sous le nom de *Victoria regia*. On sait qu'à Chatsworth, ce végétal singulier de la Guinée a fleuri dans un étang muré et couvert d'une serre; on assure qu'une petite fille se tenait droite sur les feuilles tant celles-ci sont grandes, fortes et résistantes sur l'eau. Les feuilles ont près de cinq mètres de circonférence et ressemblent à des nacelles ou des cuves qu'on dirait renforcées de solives. Les fleurs cueillies en boutons pour l'exposition, s'ouvrirent dans l'après-midi et chaque fois qu'on levait les vitraux au-dessous desquels on les conservait, un délicieux parfum se répandait dans l'espace. Une feuille se développe en une semaine, de sorte que sans métaphore on voit réellement croître l'organe à vue d'œil. On annonce enfin que la plante porte des graines mûres en Angleterre et qu'elle s'y répand chez un grand nombre d'horticulteurs. L'eau qui découle à Liége des houillières est assez chaude pour servir de véhicule à cette admirable végétation et

peut-être pourrait-on l'y cultiver. En tout cas, à Gand, M. Louis Van Houtte a fait bâtir au-dessus d'un étang une serre très-vaste, uniquement pour cultiver le *Victoria regia*. Cette belle plante a fleuri pour la première fois en 1850. Les fleurs ont donné des fruits mûrs et les graines s'expédient aujourd'hui dans des étuis de fer-blanc au prix de 5 francs pièce. Il faut malheureusement une serre exprès pour les cultiver.

L'Anémone du Japon, fleur d'automne, rivale des chrysanthèmes et des reines-marguerites.

Dans le port de Sanghae, où les Chinois reçoivent les navires et les productions du Japon, M. Fortune fit la connaissance d'une jolie Anémone de ce dernier pays que Thunberg, élève de Linné et son successeur dans sa chaire, signala le premier à l'horticulture de l'Europe. Cependant, il fut réservé à M. Fortune de nous ramener la plante vivante; introduite en 1844 en Angleterre, on la voyait déjà dans les jardins de Belgique en 1846. A son arrivée, nous écrivions ces paroles comme salut de bien venue : « Qui, en 1728, aurait pu prévoir l'immense variété et l'admirable beauté qui font aujourd'hui l'apanage du *Callistephus sinensis* de nos jardins, les reines-marguerites du vulgaire? A leur introduction en Europe, elles avaient les corolles blanches. En 1734, naquit la variété violette, et en 1772 la reine-marguerite double. L'*Anemone japonica*, venue de la Chine en 1844, est destinée à un avenir non moins brillant, plus brillant peut-être, car la fleur type est déjà des plus belles qui existent. »

Ces paroles se sont vérifiées déjà. S'il a fallu à la reine-marguerite un demi-siècle pour produire sous nos climats quelques-unes des charmantes variétés qui placent au premier rang de nos fleurs les plus gracieuses cet enfant de l'automne, il n'a fallu que six ans d'études et d'expériences à nos horticulteurs actuels pour donner de nouvelles formes et des coloris inconnus à la Sylvie des Japonais.

Cette jolie plante, la joie de nos parterres d'automne, l'ornement des salons de septembre, d'octobre et de novembre, un des derniers soupirs de toute cette gamme florale qui enchanta les mois de soleil, de chaleur et de bien-être, cette anémone du Japon tient de la clématite au point que de Candolle la prit pour une de ses formes spécifiques. Thunberg l'avait saluée du nom d'Atragène dont vous connaissez l'éclatante auréole d'azur et la grandiose étoile de pourpre. Un botaniste de Munich, Zuccarini, mort il y a peu d'années, vit avec Sieboldt quelle était la vraie nature de cet admirable végétal et le plaça parmi les sylvies, ces charmantes fleurs du vent qui habitent nos forêts et s'épanouissent au premier souffle du printemps. Ne croyez pas que ces recherches soient vaines : elles ont conduit à un résultat très-important, c'est qu'au lieu de payer une délicieuse et brillante anémone aux grandes fleurs violettes, pourpres, roses, blanches, flammées, variées, tigrées ou pures dix francs, vous la payerez cinq centimes, vous l'achèterez pour la valeur du pot et de la terre, sans intérêt, vous la recevrez pour rien... riches et indigents, tout le monde la possédera, et il n'y a pas de petit enfant si pauvre qui ne pourra en faire un gracieux bouquet pour honorer le nom de sa mère. Or, ce résultat, permettez-

moi, en horticulteur passionné, de ne pas le méconnaître.

Les sylvies ont, en effet, dans leurs racines une vie tellement concentrée, tellement active et puissante qu'un brin qui s'en détache, reproduit l'être entier. Cette racine est comme un polype : vous avez beau le couper en morceaux, le dilacérer, le réduire en lambeaux, au lieu de tuer l'animal, vous le reproduisez. Il en est de même de la racine de l'anémone. Pour voir pulluler cette étoile de rubis dans les jardins, hachez la racine en menus petits morceaux, semez-les dans une terre un peu humide et chaque parcelle produit une plante. On le voit, il ne faut que deux ans pour multiplier une si jolie espèce sur toute la surface du continent.

La Société d'horticulture de Chiswick, près de Londres, a fait faire des expériences sur la propriété de cette anémone de s'hybrider. Naturellement il était à présumer que cette espèce du Japon s'accorderait des espèces des Indes, ses compagnes natives. On a donc pris l'*anemone vitifolia* ou anémone à feuilles de vigne et on l'a mis en rapport avec la charmante fleur du Japon. L'indienne est plus petite, mais la fleur en forme de coupe élégante, a le galbe plus sinueux et plus Médicis pour nous servir d'un terme de l'art, elle compte sept rayons à la fleur et ses feuilles ont chacune les formes d'un cœur. Or, une grande partie de ces qualités se sont transmises à l'être mixte. Il tient de la mère la floraison automnale, la grande fleur qui même a développé son diamètre quoique le père l'avait plus petit, la feuille et la tige, quant à leur forme générale, mais les feuilles se sont modifiées, en bas du pied, par l'échancrure du cœur qu'elles tiennent du père; les lobes ont pris des

doubles dents, le calice est devenu plus large et s'est bombé au bas comme l'était celui du père imitant le dessous du vase Médicis.

Ce mélange est certes curieux, mais quant au coloris, chose importante dans une fleur, le père et la mère ont si bien été unis, identifiés l'un dans l'autre, que la gamme des tons chez la progéniture est devenue d'une richesse extrême tout en augmentant la douceur, le calme, la placidité des teintes : c'est le rose tendre, le lilas nuageux, le violet délicat, le pourpre indécis, le blanc ou le gris vaporeux, en un mot, ce sont des fleurs irisées comme l'opale et chatoyantes comme le cou d'une belle colombe. Nous espérons bien que cette description qui est encore fort au-dessous de la réalité, engagera toutes les personnes qui aiment les fleurs à demander cette charmante anémone aux amateurs, parmi lesquels nous en connaissons dont tout le désir est de répandre au plus vite ce bijou de nos salons et de nos parterres. La culture en est facile dans toutes les conditions, en pots, en terrines, en vases, en suspenseurs, en corbeilles, en jardinières, en pleine terre. L'anémone, fille du Japon et des Indes, obéit au moindre de nos goûts, et pour peu qu'on étanche sa soif, elle s'épuise en fleurs de reconnaissance.

17 *novembre* 1850.

—

Le Chito, nouveau fruit de dessert, cultivable en pleine terre sous nos climats.

Quand on voit ce fruit lisse et d'un jaune d'or, on le prendrait pour un citron, mais quand on a respiré son

arôme on se demande si c'est celui de l'ananas, du melon, de la fraise, de la pêche, du coing, ou si ce n'est pas la réunion de tous ces parfums.

Quand cet admirable fruit est coupé longitudinalement, qu'il est saupoudré de sucre, et imbibé de quelques gouttes de champagne, c'est incontestablement le manger le plus sain et le plus savoureux, parmi tous les fruits de dessert.

Le fils de M. Hauwerz, conseiller communal, à Malines, entendit faire un grand éloge de ce fruit, à la Havane, et s'empressa d'en envoyer des graines à son père. M. Hauwerz, de son côté, prit plaisir à en faire une distribution à ses amis, et l'année d'après, c'est-à-dire en septembre 1848, grâce aux soins de M. le sénateur Du Trieu de Terdoncq, député de Malines, on vit circuler entre les mains de quelques horticulteurs, un petit nombre de Chitos, alors encore chétifs et inférieurs, en comparaison à ce qu'ils sont devenus aujourd'hui, à la suite d'une culture appropriée à leur nature essentiellement odoriférante.

Cependant la plante était encore si rare qu'on ne put à cette époque se procurer ni un rameau, ni une fleur pour en déterminer l'espèce, le fruit seul était connu. En 1850, M. De Fays Du Monceau, président de la Société royale d'horticulture de Liége, fut plus heureux; il cultiva le Chito comme un melon, mais peu s'en fallut que l'espèce ne fût de nouveau détruite, et cela par une circonstance à laquelle on était loin de songer : la passion des chiens pour le fruit parfumé du Chito.

En 1850, la réputation du Chito était faite, il avait reçu le baptême définitif de la science et les honneurs

de l'illustration, mais on demandait de toutes parts des graines qu'on conservait avec d'autant plus de soins que bien peu d'horticulteurs en possédaient quelques-unes. Ici, une nouvelle phase était réservée au fruit de la Havane, et nous tenons à la faire connaître, parce qu'elle rappelle un des faits des plus intéressants de l'histoire de l'horticulture belge.

Le Chito est à notre époque ce que l'ananas était au XVIIe siècle. On rapporte généralement que les premiers ananas connus de l'Europe furent ceux reçus d'Amérique par Lecour de Leyden vers 1650. Sir Mathew Decker de Richmond devint en Angleterre le premier cultivateur d'ananas, mais il n'eut de fruits véritablement présentables qu'en 1690. Or, nous pouvons prouver par les pièces les plus irréfragables, par les reliques même des êtres, qu'en 1633 le père flamand Wynhouts cultivait déjà d'excellents ananas à l'abbaye de Dielighem, sous Yette, près de Bruxelles. Son herbier existe encore à Gand. Le lieu où cette culture célèbre se fit à une époque qui donne à la Belgique un droit imprescriptible de priorité, est devenu aujourd'hui un château splendide où l'on trouve plus d'une merveille horticole.

Le Chito se réfugia en 1850 chez M. Prosper Morren, possesseur et cultivateur actuel du domaine de Dielighem. Là, les soins assidus et surtout bien dirigés firent lever, vous croiriez des centaines de graines — hélas ! non !—une ! une seule graine de Chito. Ailleurs, elles périrent presque toutes ; mais cette bienheureuse graine produisit une plante énorme qui couvrit de ses branches touffues toute une bache à melons.

Les Chitos de M. Prosper Morren l'emportent sur

tout ce qu'on possédait antérieurement. Ils ont le double en grosseur et en longueur, leur chair est exquise, leur parfum sans rival et désormais le fruit n'est plus destiné à périr, car, grâce aux savantes cultures de M. Prosper Morren, l'expérience l'a prouvé chez lui, une plante produit cent cinquante fruits et au-delà.

Il y a plus, et ici on nous permettra une indiscrétion qui honore le propriétaire du château de Dielighem ; voulant doter au plus tôt la Belgique de cette excellente production, il a confié au directeur de la *Belgique horticole* une grande partie de ses graines dans l'intention d'en faire une distribution gratuite aux abonnés de ce journal d'horticulture, de sorte qu'en recevant le portrait de la plante, son histoire, sa culture, ses usages, ses propriétés, on possédera l'être lui-même et on sera mis à même de le propager pour l'année prochaine sur une grande étendue du pays. L'horticulture inscrira avec bonheur le nom de M. Prosper Morren parmi ses plus généreux propagateurs et l'histoire du Chito et de l'ananas sera désormais liée par un souvenir les plus attachants (1).

Utilisation des fruits du coignassier du Japon.

Un phénomène curieux a caractérisé la saison automnale de cette saison. Dans un grand nombre de jardins, sur des points très-divers et très-distants du pays, tout

(1) La *Belgique horticole* (livraison de novembre 1850), a donné la gravure du Chito, sa dissection ainsi que ses différents modes de culture et son usage. Son éditeur et rédacteur a distribué des milliers de graines de l'excellente cucurbitacée de la Havane.

aussi bien que dans les provinces rhénanes, le duché du Limbourg et la Hollande, on a vu porter une grande quantité de pommes extraordinaires à l'arbre qu'on nomme vulgairement ***coignassier du Japon***, espèce qui d'ordinaire est restée stérile dans notre pays. Beaucoup de personnes nous ont écrit pour nous signaler le fait, et dans la plupart de ces lettres, on nous demandait si ces fruits aussi volumineux que nombreux, aussi beaux à l'œil qu'agaçants à l'odorat, pouvaient être utilisés. Ces demandes réitérées ont motivé ces lignes.

Remarquons d'abord que le coignassier du Japon n'a été importé en Europe qu'en 1796 sous le nom de ***Pyrus japonica.*** Quelques-uns en faisaient un vrai ***Cydonia*** en employant le même adjectif. Enfin, aujourd'hui, les botanistes comme s'ils n'avaient pas déjà un innombrable dédale de noms à retenir, ont cru devoir changer ces noms de poirier et de coignassier en ***Chœnomeles***, de sorte que l'arbre de Thunberg, l'illustre naturaliste qui décrivit un des premiers la végétation du Japon, est devenu maintenant le ***Chœnomeles japonica.*** Cette date de 1796 nous prouve qu'il est impossible qu'il y ait, en Belgique ou ailleurs, de fort vieux troncs de cette espèce et qu'en supposant, ce qui n'est pas du tout démontré, qu'il y eût encore des pieds vivants de la primitive introduction, ils ne dépasseraient guère une soixantaine d'années. Presque tous les arbres de cette espèce qu'on trouve en effet dans les jardins, sont plus jeunes et atteignent une quarantaine d'années, ce qui nous reporte au temps de leur vulgarisation.

Cette circonstance a sans doute amené la fructification de ces pommes singulières. On ne doit pas y voir,

croyons-nous, un effet de l'année, mais de l'âge, et il est maintenant probable que ces mêmes pieds continueront les années suivantes à porter des fruits. Il devient par cela seul important de savoir utiliser un produit qui, au Japon et en Chine, jouit à juste titre d'une haute réputation.

Le coignassier du Japon est le bel arbre, élevé tantôt en espalier, tantôt en buisson, rarement en pyramide, qui se couvre, au premier printemps, de ses belles et nombreuses fleurs, pourpres, éclatantes de feu et rehaussées d'un faisceau d'étamines jaunes. Année moyenne, la feuillaison est déjà développée le 11 mars en Belgique, et le 30 du même mois, les fleurs sont écloses et dans leur beauté. Nous ajouterons à ces détails que cette année les fruits étaient mûrs le 28 septembre, et à l'égard de cette maturité, il y a un fait à noter, fait qui pourrait faire accuser à tort de négligence ou même de malveillance les jardiniers employés dans les maisons de campagne.

Les fruits mûrissent tous le même jour sur le même arbre et tombent à la fois : le sol en est jonché. On s'imagine alors qu'on a violenté l'arbre, qu'on a abattu méchamment les fruits; et l'arôme remarquable, qui embaumait les alentours et la cime pendant que les branches étaient ornées de ces pommes dorées, disparaît : l'arbre a perdu ses charmes.

Rien n'est plus variable que la forme de ce fruit; tantôt il ressemble à une pomme, tantôt à une poire, ici, à une longue figue, là, il offre des côtes, et on introduit en ce moment de Leyde où le fameux voyageur Sieboldt l'avait amenée du Japon même, une variété à fruits ombiliqués, c'est-à-dire portant à leur œil un

simulacre de bouclier. Le fruit est vert-jaunâtre d'abord, puis passe au jaune; sa peau a des taches de rousseur, mais ce qu'il offre de plus curieux c'est son odeur. Un seul fruit embaume toute une chambre : c'est un vrai parfum tenant un peu de l'odeur de coing, mais plus délicat, plus pénétrant, un de ces arômes qu'on se souvient d'avoir aspiré dans l'air de l'Italie, du midi de la France, de l'Orient.

Une si bonne odeur décèle certainement de bonnes qualités. En effet, on utilise au Japon le fruit de ce coignassier d'un grand nombre de manières, et nous avons nous-même préparé en Belgique, avec nos fruits obtenus cette année, ces mêmes mets, à la très-grande satisfaction de nos amis. Nous parlons donc d'expérience.

1° On en fait une *pâte* pour *tablettes* sucrées. On prend les fruits, on les essuie un à un, on les râpe et on recueille la pulpe; on ajoute du sucre selon le goût et on cuit. On coule ensuite le tout dans des formes plates et on obtient des tablettes délicieuses qui se conservent plusieurs années.

2° On *confit* les fruits au sucre. Pour cela, on les pèle, on les coupe en quatre, on les cuit avec leur propre poids de sucre, on les dépose dans les vases de conservation qu'on recouvre d'un papier fort et propre, passé des deux côtés au blanc d'œuf. Cette confiture ne se moisit pas par ce moyen. Elle est excellente, aromatique, fine; elle est agréable surtout et utile aux personnes qui ont un certain embonpoint.

3° Les Japonais en font une *gelée* des plus estimées. On prend 4 kil. de fruits et 3 kil. de sucre blanc. On coupe les premiers en morceaux et on ôte les graines. On fait cuire avec de l'eau d'abord, puis on ajoute le

sucre, on clarifie; on essaie sur une assiette quand le jus se prend en gelée, cet instant arrivé, on passe le tout à travers un morceau de flanelle blanche ou de drap, et on conserve indéfiniment cette gelée aussi parfumée et délicieuse de goût que favorable aux tempéraments lymphatiques ou bilieux. C'est un mets très-recherché.

4° On prépare enfin une liqueur ou *ratafia de coings du Japon*. On presse les fruits pour en recueillir le jus en ayant soin de ne pas se servir de presse ou de tablettes de fer, à cause du tannin que ces pommes renferment. Ce suc bien reposé et clarifié, on le mêle avec autant d'alcool de Montpellier rectifié. On ajoute sur 12 livres de liqueur, trois gros de canelle fine de Ceylan, concassée, deux gros de fin coriandre également concassé, vingt-quatre grains de girofle, un demi-gros de macis et une demi-once d'amandes amères. On laisse infuser le tout pendant trois ou quatre jours et on ajoute un kilogramme et quart de sucre blanc. On passe à la flanelle et on conserve cette excellente liqueur qui devient, en un an ou deux, un des ratafias des plus délicats qui puisse se boire.

Toutes ces préparations étaient inconnues en Belgique, mais actuellement que le coignassier du Japon promet de devenir d'une manière définitive un de nos arbres à fruits féconds, il est utile de propager la connaissance de ses avantages. La plupart, l'immense majorité des personnes que nous avons vues en possession de ces fruits, n'en savaient que faire et toutes cependant pressentaient à leur excellente odeur, qu'on devait pouvoir les utiliser : elles avaient raison.

3 *novembre* 1850.

Culture du caprier en Belgique.

Un fait qui ne cesse d'étonner les horticulteurs étrangers dont nous recevons la visite dans notre pays, c'est de ne pas y voir cultiver le caprier. Très-peu de jardins le possèdent. Cependant on peut voir au Jardin botanique d'Anvers le moyen de conserver en pleine terre cet arbuste aussi beau à l'œil qu'utile par ses produits. Le savant directeur de cet établissement, M. le docteur Sommé, auquel nous devons l'introduction de tant de plantes remarquables, a fait placer le caprier dans le parterre qui borde le devant de la serre chaude. Par ce moyen, outre l'exposition au midi, l'arbuste reçoit encore la chaleur du mur, et la conséquence de cette position est non-seulement qu'il ne gèle pas, mais que sa végétation est magnifique, ses branches nombreuses et touffues, ses feuilles bien glauques et saines. On peut, au besoin, remplacer un mur de serre par celui d'une cuisine, etc.

Les capres sont, comme on le voit, non les fruits du caprier, mais les boutons de ses fleurs. On choisit ces boutons aussi petits que possible, on les plonge dans du vinaigre salé et on les y laisse confire naturellement. Rien n'est donc plus simple. La cueillette se fait tous les jours et on sépare seulement les boutons d'après leur grosseur, car les capres portent des noms différents dans le commerce, selon leur volume : elles sont successivement en commençant par les plus petits : ***non pareilles, capucines, capotes, seconde sorte*** et enfin ***troisième sorte***.

On sait aussi que les capres se distinguent à leur fond vert pointillé de noir. Le vert devient plus vif si on

crible les boutons sur des tamis de cuivre, mais cet usage, blâmé dans le midi de la France, peut avoir de graves inconvénients, et c'est de là qu'il arrive de voir des personnes incommodées après l'ingestion de ces fruits. On confit aussi les fruits même du caprier en guise de cornichons, mais ce condiment est fort rare dans nos régions.

—

Encore un potiron utile.

L'étude chimique des végétaux alimentaires, dit le secrétaire perpétuel de l'Académie des sciences de Rouen, mérite plus que jamais de fixer l'attention des hommes de science et des économistes, en présence de la diminution progressive de la récolte dans la pomme de terre qu'un fléau inattendu menace d'anéantir complétement, malgré tous les moyens tentés jusqu'ici pour prévenir une si redoutable calamité. Certaines familles de plantes présentent dans leurs fruits des aliments salubres et agréables, dont on ne saurait trop multiplier l'usage, car plus on introduit de variétés dans le régime nutritif de l'homme et des animaux, plus on assure une bonne et complète alimentation.

Dans ces derniers temps, le cercle pratique d'horticulture et de botanique de Rouen a propagé dans les jardins des environs de cette ville, une nouvelle variété de courge, venant de Corfou et désignée sous le nom de *potiron, pain du pauvre*. Elle offre sur ses congénères l'inappréciable avantage de donner des fruits plus sucrés, plus savoureux, d'une conservation fort longue, et, sous ce rapport, c'est une excellente acquisition pour la marine. M. Girardin l'a soumise à l'analyse

comparativement avec les autres variétés principales de cucurbitacées, et il a reconnu qu'à poids égal, c'est le *potiron*, *pain du pauvre*, qui contient le plus de principes alimentaires. Tout se réunit donc pour engager nos horticulteurs et principalement nos sociétés *cucurbitiphiles* à répandre le plus possible la culture de cette nouvelle plante. 17 *décembre* 1850.

IV. ARCHÉOLOGIE HORTICOLE,

ANCIENNETÉS EXTRAORDINAIRES OU AIMABLES.

—

L'Agave.

L'*Indépendance* a annoncé en 1850 la floraison d'un agave de 40 ans qu'on voit dans les jardins du château de M. de Zualart, près de Fleurus. C'est un événement horticole que la floraison, dans nos contrées, de cette plante célèbre, et que Linné a nommé la *Superbe*, tant son port est majestueux. La floraison du pied de Fleurus est remarquable en ce qu'elle n'a pas lieu dans le temps assigné à ce phénomène sous nos climats, c'est-à-dire de septembre à octobre. Sur onze floraisons bien enregistrées par le professeur de Vriese, de Leyde, pas une n'a eu lieu comme celle de Fleurus en juillet et août.

L'agave fleurit rarement dans les pays froids : de là l'opinion qu'il lui fallait cent ans pour fleurir. Au Mexique, il fleurit la troisième année, celui qui écrit ces lignes en a vu en fleur, dans le jardin du Vatican qui ne comptaient que dix ans. Le siècle d'existence nécessaire pour développer ces fleurs dont la fructification

tue le végétal entier, peut fort bien n'être pas une fable dans le nord de l'Europe, puisqu'on a vu fleurir ces agaves en Suède.

Une seconde opinion généralement répandue à l'égard de cette plante, c'est que la fleur en s'ouvrant fait une explosion comme un canon et produit un bruit formidable. Or, l'agave dont la tige, haute de trente pieds environ, en forme de candelabre, est couverte de milliers de fleurs, devrait, dans ce cas, faire autant de tapage que la plus forte artillerie. On a mis sur le compte de l'agave le fait qui se vérifie pour quelques palmiers. En effet, il y a peu d'années, au Jardin Botanique de Bruxelles, le veilleur Frantzen, qui couche dans la rotonde, fut réveillé la nuit par une épouvantable détonation : le brave surveillant s'imaginait, disait-il, que les Hollandais étaient revenus et assiégeaient le jardin. Il se lève, va fureter partout, et après bien des recherches, il trouve enfin que le bouquet d'un gros palmier (*arenga saccharifera*) s'était fait jour en fendant brusquement la base ligneuse de ses feuilles. Le bruit était parti de là.

On fait dans tous les pays chauds des haies vives et impénétrables de ce végétal dont les feuilles sont armées de piquants redoutables. On croit généralement l'agave originaire de l'Amérique d'où lui est venu son nom scientifique *agave americana*, mais le conseiller Reichenbach de Dresde a dernièrement évoqué des souvenirs qui feraient croire que ce végétal a pour patrie primitive l'ancien continent. C'est une question d'érudition qui n'est pas décidée.

Ce qui l'est beaucoup plus, c'est l'utilité de cette plante grasse. On écrase les feuilles et on les fait rouir

pour en tirer des fils qu'on vend sous le nom d'aloës, on en confectionne des cordes très-solides. Naguère, au Jardin Botanique de Gand, les ouvriers se fabriquaient d'excellentes bretelles et des cordons de montre naturellement argentés, avec les fibres des feuilles qu'il fallait couper. Une feuille suffisait pour obtenir une paire de bretelles. Ces fibres servent aussi à faire de l'excellente toile d'emballage.

A Java et dans les pays intertropicaux en général, l'usage des papiers de tenture est interdit, à cause des nombreux insectes qui se logeraient derrière. On préfère donc peindre les murs à la chaux, dans laquelle il suffit de mettre un morceau de feuille d'agave pour que le badigeon soit fixé comme par un mordant.

Au Mexique on coupe les feuilles en morceaux et on les donne au bétail en guise de fourrage, ou bien on les soumet à la presse et on en tire de l'huile avec laquelle on fait un excellent savon. Enfin, soit avec le suc de la plante, soit avec la liqueur emmiellée qui découle en abondance des fleurs, on prépare le *pulqué*, espèce de liqueur enivrante qui, distillée, fournit un arack de première force.

On croit généralement et le fait s'est, en effet, le plus souvent vérifié, que la floraison de l'agave, amène sa mort, mais cette opinion n'est pas absolue, car à Louvain, au Jardin botanique on a vu un agave vivre après sa floraison; nous croyons même qu'à cette heure, il se porte fort bien. Nous avons vu un fait de résurrection chez un agave mort, ce qui est plus extraordinaire; nous en donnons pour témoin l'honorable M. Heyndericx, président de la Société d'horticulture de Gand. Un agave fleurit chez lui, il inonda un jour d'une pluie

de syrop trois de ses visiteurs au nombre desquels nous étions. La floraison passée, le propriétaire fait couper la tige et la suspend en trophée dans la serre; elle était sèche, jaune, recoquillée, tout le monde l'eût dit morte. Un an après, cette tige se met à pousser une foule, des centaines de petits aloës ou agaves bien vivants, bien verts, et de cette singulière progéniture existent encore aujourd'hui des légions d'aloës chez M. Heyndericx.

Nous ne pouvons que souhaiter à l'agave de Fleurus de renouveler ce petit prodige, et, en attendant, nous engageons les amateurs à faire un pèlerinage au château de M. de Zualart.

Septembre 1850.

Les giroflées.

Ce n'est pas en vain que les giroflées sortent d'un type jaune. Annuellement on vend sur les seuls marchés de Paris 150 mille pieds fleuris de giroflées, au prix moyen de 50 centimes à 1 franc. Les giroflées exigent des châssis : elles se sont concentrées chez les maraîchers, où leur culture se lie à celle des melons. Voici le procédé que nous voudrions voir se réaliser en Belgique. Du 15 mai au 15 août, on sème de bonnes graines de giroflées. Lorsque le plant a développé ses quatre ou six feuilles, il faut réformer tous ceux à fleurs simples. L'habitude apprend si bien à distinguer les pieds simples des doubles que M. Lenormand, par exemple, connu parmi les plus grands amateurs de giroflées, sur cent quatre plants choisis par lui en garantit à la vente cent doubles. On repique les doubles

sous cloche et plus tard en pleine terre. En octobre on met en pot. M. Lenormand plante 15,000 pots et les abrite dans 300 châssis à melon. De novembre au mois de mai se fait la vente, et successivement à mesure que les châssis se vident de giroflées, ils se garnissent de melons. Les rouges, les cocardeaux rouge, blanc et violet sont les plus recherchés. La grande difficulté est d'obtenir de bonnes graines de fleurs doubles. Pour arriver à ce but, il faut cultiver les porte-graines simples très-éloignées des doubles, et quand ils ont défleuri il faut enfoncer les pots en pleine terre et dans une même exposition. Si on les met en pleine terre plus tôt, la végétation emporte les tiges, et les graines récoltées ne sont plus franches.

Les jacinthes et quatre manières de les cultiver.

Nous voici arrivés à l'époque où il convient de faire son choix en jacinthes, afin de jouir de la vue et du parfum de cette magnifique plante d'Orient, pendant les mois d'hiver, alors que notre végétation morte, dormira ensevelie sous son édredon de neige. Quoique nous ayons fait, essayé et inventé jusqu'à présent, toujours sommes-nous restés tributaires des champs de Harlem, quand il s'agit de nous procurer cette inimitable *Vaciet d'Alep*, comme la nommaient nos ancêtres. Nous verrons un jour si avec les progrès de l'horticulture actuelle nous ne pourrions pas parvenir à multiplier dans une de nos provinces la jacinthe aussi bien qu'on le fait en Hollande, mais d'ici là, il est nécessaire de procéder au choix de bonnes bulbes.

Les conditions essentielles que nous recommandons aux personnes qui tiennent à élever et à voir fleurir ces magnifiques productions chez elles, sont les suivantes, quant aux choix des oignons.

Ils doivent être fermes, pleins, durs; la pointe bien prononcée, si déjà la fleur ne s'y montre en gros bouquet, l'enveloppe extérieure doit être fine et offrir du brillant, enfin le plateau du dessous doit présenter une forme parfaite, un cercle complet, sans érosion ni déchirement.

En effet, la bulbe n'est pas la racine de la jacinthe, c'est un réservoir dans lequel la plante repose toute faite, au point que les botanistes ont nommé cette bulbe un *hibernacle*, c'est-à-dire un lieu où le végétal passe son hiver, ou, ce qui revient au même pour lui, la mauvaise saison. Ici le contenant est en rapport avec le contenu, et de la bulbe on juge parfaitement de la fleur qu'elle doit porter. Cette connaissance mène à une grande économie, car on vend les jacinthes nommées et garanties, beaucoup plus cher que celles prises au choix dans une grande masse sans noms. L'amateur de profession peut ne pas vouloir de ces beautés sans baptême, mais l'immense majorité du public s'en contente, et c'est pour lui surtout que les règles posées plus haut sont bonnes à retenir.

La bulbe pleine, dure et ferme indique que les écailles protectrices ne reposent pas à faux, mais qu'elles emboîtent des rudiments de feuilles déjà toutes développées autour d'une hampe fleurie que la section d'une bulbe convenable fait découvrir à l'intérieur. Là les boutons sont pressés les uns sur les autres, tous les organes se compriment mutuellement, et on conçoit faci-

lement comment la dureté et la fermeté deviennent, dans cette circonstance, des indices certains d'un bon développement.

La même raison qui a fait naître dans une bonne bulbe la fleur la plus pleine, la plus susceptible d'un épanouissement régulier et d'un beau volume, tout en l'enveloppant d'organes propres à la nourrir, cette même raison a dû donner aux dehors de cet hibernacle cette apparence brillante qu'on y requiert. Les peaux extérieures, à force d'être pressées à l'intérieur et ne pouvant croître pendant le repos de l'oignon, deviennent fines et brillantes. Ce brillanté doit mettre sur leurs gardes les personnes qui achètent et surtout qui manient les jacinthes. On a souvent remarqué qu'après avoir frotté avec les mains ou simplement agité des bulbes sur lesquelles les écailles extérieures sont déchirées en lambeaux, on se sent pris comme d'une urtication, on éprouve de la chaleur, un picottement qui exige qu'on se gratte avec force, et bientôt des pustules naissent sur les parties où la peu est plus fine, et ce malaise continue pendant des heures, et, chez quelques personnes, pendant des jours entiers. On connaît la cause de ce phénomène : il provient d'une infinité de petits cristaux en forme d'aiguilles très-fines qui se sont formés, réunis en paquets ou en bottes, dans certaines cellules de l'enveloppe. Si celle-ci se déchire, les cristaux se font jour, entrent dans la peau et occasionnent ce prurit désagréable dont les horticulteurs de Harlem ont beaucoup à se plaindre, lors des expéditions au loin de leurs belles jacinthes.

La partie plate du dessous de la bulbe est l'endroit d'où se développeront les vraies racines de la plante. Or,

si belle que soit celle-ci, si elle n'a pas de nourriture, il faut qu'elle meurt; Vénus elle-même ne vivait pas de sa beauté. Il est donc nécessaire, quand on se procure ces jacinthes en cette saison, de veiller spécialement à ce cercle d'où l'on voit déjà surgir des granulations qui ne sont autre chose que le germe de racines futures. Ces racines doivent naître régulièrement, se développer en cercles et faire une botte parfaite et non ce qu'on appelle chez les arbres une queue de souris. La plus belle variété de jacinthe, quand elle n'a pas le germe de bonnes racines, reste mal faite, malingre, les formes devient de leur beauté et les couleurs ont de la peine à se déclarer.

Dans une jacinthe destinée à fleurir, la hampe avec rudiments de toutes ses fleurs est déjà formée au moins un an d'avance. Une dame que cite quelque part l'illustre botaniste de Candolle, prétend même avoir observé chez les jacinthes jeunes et adultes les fleurs que les bulbes devaient porter deux et trois ans après. Nous n'avons pas le regard si perçant que celui de cette dame, mais quand à la fleur de l'année à venir, sur une bulbe du commerce, il suffit de la couper en deux pour la voir. C'est précisément parce que ces fleurs ont pris naissance sous le ciel, dans le sol et par les soins des Hollandais que nous pouvons nous borner à acheter de simples bulbes au lieu de jacinthes toutes faites. Or, pour juger à l'extérieur si la hampe est bonne à l'intérieur, l'attention doit se fixer sur la pointe de la bulbe. Cette pointe doit être bien conique, présenter les feuilles extérieures bouffies et grosses de leurs fleurs de dessous. Si la pointe est effilée, les fleurs seront ou maigres ou avortées. Si elle n'existe pas ou si elle est enlevée,

on risque ou d'avoir une plante à feuilles seulement ou une hampe trapue, avortée ou même brisée.

Toutes ces conditions étant remplies, il y a des manières fort différentes de procéder à la culture des jacinthes. Nous ne pouvons parler de toutes; nous nous bornerons à indiquer les principales et surtout celles qui conviennent le mieux à la grande majorité de nos concitoyens. Ces cultures sont : 1° sur eau; 2° en pots; 3° en tulipières ; 4° en pleine terre.

La culture sur eau consiste à mettre une bulbe en contact avec de l'eau par son plateau. On se sert à cet effet de vases en verre fabriqués à ce dessein et dont le limbe avec son rebord retient la bulbe. On remarque que si dans cette eau on met quelques grains de sel ou mieux encore un peu de guano, la végétation s'active et la fleur se développe mieux. Par cette culture on ne parvient jamais à conserver ses jacinthes au-delà de la première floraison; la bulbe est trop épuisée pour en faire naître des cayeux. Cette culture convient aux tablettes des fenêtres dans les appartements chauffés. Si on la commence vers la mi-octobre, on a déjà des fleurs ouvertes vers le nouvel an. On fait fort bien d'introduire de temps en temps un peu d'eau dans la couronne de l'oignon pour mieux faire développer les feuilles et les fleurs.

La culture en pots est une des plus répandues. On doit d'abord former sa terre. En général, toute terre de jardin, dite franche, c'est-à-dire à fond d'argile, quand elle est mélangée d'assez de matières végétales et animales, convient parfaitement aux jacinthes. Une terre naguère composée de fumier consommé et qui a servi aux géraniums et aux verveines de pleine terre, est

excellente pour les jacinthes. On peut la remplacer par un mélange de terre franche et en sol épuisé d'une couche de melon, mais le premier procédé est le plus riche en beaux résultats.

L'association des bulbes dans les pots de moyenne grandeur dépend du goût ou des caprices des planteurs; mais on est généralement d'accord que les associations de hampes de jacinthes allant en nombre impair sont plus belles que celles en nombre pair. Ainsi, on combinera les bulbes trois par trois, cinq par cinq, sept par sept. On ne va guère au-delà de ce nombre dans un pot. L'arrangement trois par trois comporte comme une heureuse harmonie une fleur bleue, une fleur rose ou rouge et une fleur blanche, les trois couleurs les plus ordinaires de la jacinthe d'Alep. Dans l'arrangement des cinq, on ajoute une fleur jaune et une fleur striée, ou bien une grise procédant du bleu ou une rose procédant du pourpre. Les fleurs variées se choisissent avec plus de facilité encore dans les pots où l'on réalise les associations de sept variétés différentes. Toute cette affaire de goût repose sur la facilité qu'on a de reconnaître aux bulbes, mêmes inominées, la couleur des fleurs qu'elles porteront, puisque les écailles, dans leurs teintes différentes, trahissent toujours ces colorations intérieures. Il n'y a de difficile ici que de distinguer précisément les variétés striées dont le fond seul se reconnaît aux teintes des écailles.

On se borne souvent à planter les bulbes dans les pots et à les placer simplement dans les appartements où on les arrose et où on leur donne du jour par les fenêtres, en les abritant du froid. Ce n'est pas là le moyen d'obtenir les plus belles fleurs de jacinthe : nous

parlons en ceci d'après une vieille expérience de vingt ans. Voici un procédé beaucoup plus avantageux :

Quand les bulbes, choisies selon le goût de l'amateur, sont plantées dans les pots bien drainés au-dessous par des tassons, et la terre étant modérément comprimée autour de la bulbe, on fait faire dans son jardin une cavité d'un pied et demi de profondeur, longue et large dans les proportions nécessaires pour enfouir tous les pots de jacinthes sous terre, selon le mode que nous allons indiquer. On choisit l'emplacement à l'abri des eaux et dans une partie du jardin où le soleil du matin et du midi font facilement échauffer le sol.

Cette cavité faite et le sol égalisé au-dessous, on place dedans les pots où les jacinthes sont plantées, mais en les couchant sur le côté; le haut bout regardant le même point de l'horizon. Puis on couvre la plante de terre; on piétine le dessus et l'on laisse le tout en repos jusques dans les premiers jours de décembre. Alors, on relève les pots, on les lave, on les met soit dans une serre, soit dans un appartement chauffé, et selon la chaleur de l'arrosement, on obtient une succession de belles fleurs de jacinthes bien formées, bien drues, à hampe serrée, pyramidale, à feuilles courtes, saines et en faisceaux réguliers.

On nous demandera le but que nous nous sommes proposés d'atteindre, en enfouissant les jacinthes, pots compris. Voici la raison de ce procédé : Nous avons dit plus haut que toute végétation de jacinthe dépendait de la racine. Dans l'opération décrite, on empêche les hampes de monter parce qu'elles n'ont ni air, ni lumière, et on laisse le temps aux racines de se développer. Quand ces racines sont bien formées, qu'elles

aspirent beaucoup de sucs, elles les envoient à de jeunes organes aériens, qui ne demandent pas mieux que de croître, de se nourrir et d'épanouir leurs fleurs. Cette bonne nourriture donne à ces organes un accroissement proportionnel, et l'on obtient ainsi les plus belles jacinthes qui puissent se voir. L'expérience a prononcé là-dessus, et cependant le procédé est très-peu connu et moins encore pratiqué.

La culture en tulipières est fort jolie; elle convient surtout pour les beaux appartements et les maisons somptueuses. Il se confectionne à Bruxelles, à Liége, à Anvers, etc., des vases en forme d'urnes étrusques, soutenus par un pied, rétrécis en un col vers le haut, ornés de différentes figures, rosaces, têtes de lion, sphinx, etc. Trois rangées de trous de la grandeur d'un écu de cinq francs viennent s'étager sur le ventre du vase et une quatrième rangée se trouve au bas du col. Chaque rangée compte huit ouvertures. Un tel vase sert à cultiver trente deux jacinthes. On place au fond du vase qui possède son canal d'écoulement, une légère couche de scories et puis de la terre comme nous l'avons composée ci-dessus. Cette première couche vient jusqu'au bord de la première rangée d'ouvertures. Là on place obliquement huit bulbes de jacinthes, nous supposons huit bleues, chaque bulbe ayant sa pointe vis-à-vis de l'ouverture; puis on remplit les vides de terre et l'on arrive au niveau de la seconde rangée d'ouvertures devant lesquelles on place, nous supposons huit jacinthes blanches, et de même devant le troisième rang on place huit jacinthes rouges, terminant la plantation par des jacinthes variées.

Tous les espaces sont comblés de terre et on a toujours

eu la précaution de placer la pointe des bulbes vis-à-vis des ouvertures. On couronne le tout par la terre connue et on arrose, selon les besoins, en plaçant la tulipière dans un salon bien chauffé et sur la tablette d'une fenêtre. Les plantes ne tardent pas à pousser et si le choix des bulbes a été convenable, on obtient un vase entièrement garni au dehors de fort jolies fleurs qui même ont le mérite de durer lontemps. Ces tulipières varient du reste de forme comme de grandeur. On en voit à Bruxelles de fort simples composées de quatre tuyaux obliques sortant du bas d'un vase Médicis. Dans cette combinaison on réalise en partie et pour le centre la culture en pot dont nous avons parlé.

Reste enfin la culture en pleine terre. On plante les jacinthes en novembre d'aussi bonne heure que la saison le permet. On couvre le bord des planches de 4 à 5 centimètres de débris de jardin conservés de l'année précédente et sur lesquels pour en augmenter la qualité, on a eu soin de verser de temps en temps de l'eau ammoniacale des usines à gaz. Cet engrais donne aux jacinthes une vigoureuse végétation et de vives couleurs. La terre doit être très-ameublie, bien travaillée et très-égale. C'est là un des points essentiels sur lesquels nous ne pouvons assez insister.

Les bulbes sont plantées au moins à un décimètre de profondeur au-dessous de la surface du sol. Sous chacun on place une bonne poignée de sable de rivière ou de gros sable siliceux et on les recouvre légèrement de la même matière. L'expérience prouve que cette attention les empêche de pourrir et permet aux jeunes racines de croître avec sûreté. La disposition qu'on donne aux oignons varie selon le goût de l'amateur, mais nous en avons vus

réunis en bouquets sur le bord des planches, bouquets formés de six à douze bulbes et cet effet était charmant.

20 *octobre* 1850.

Les safrans ou crocus.

Il en est temps encore, les bulbes de safrans ou crocus confiés actuellement à la terre viendront en février et mars charmer nos demeures de leurs coupes versicolores. Rien au monde de plus facile que de cultiver les safrans dans les appartements, aujourd'hui que de charmants meubles, de toutes les façons, de tous les styles, de tous prix, ne demandent pas mieux que de recevoir ces jolies irridées.

Les safrans sont originaires du Midi de l'Europe, mais l'une de leurs espèces s'avance assez loin dans le Nord, jusqu'en Angleterre, à l'état sauvage, c'est le safran du printemps. Le genre se divise en deux ordres, le premier comprend les crocus printanniers, le second les automnaux. Pour les cultures d'appartement on choisit les premiers : ils fleurissent de février à mai. Leurs variétés deviennent nombreuses, le fond des couleurs sont le blanc, le jaune, le pourpre, le violet et un bleu prétendu, mais à ces fonds viennent se combiner des stries, des bandes, des zones, des rayons, des auréoles et ce sont surtout ces dessins qui occupent les amateurs des crocus. Il y a pour eux un « beau idéal de crocus » vers lequel il faut tendre toujours sans pouvoir le réaliser jamais dans toutes ses perfections.

Un véritable connaisseur ne s'attachera qu'aux safrans en coupe, de la forme de nos verres à vin arrondis et à pied,

singulier, orange, en grandes plaques s'attache à la bulbe, la sèche et la tue comme un parasite sans façon et affamé! Heureusement la culture en appartement n'a pas eu encore à déplorer cette regrettable visite.

Dans les cultures d'intérieur, que nous avons seules en vue ici, bornez-vous à choisir une bonne terre jaune, assez forte, mélangée avec un quart de sable blanc et d'une moitié de vieux terreau consommé. C'est ainsi que les crocus se développent le mieux. Mettez au fond du pot ou du meuble quelques tessons, et plantez les bulbes à des intervalles d'une semaine, pendant les mois d'automne. On obtient alors pendant l'hiver et aux premiers beaux jours, des floraisons successives, charmantes, qui coûtent peu et sont cependant pleines de gaîté, de poésie et d'aspirations vers la flore du printemps.

9 *décembre* 1850.

Des rosiers fleurissant l'hiver.

La culture des rosiers en pot pour l'ornement des salons a fait depuis quelques années des progrès remarquables, et la rose est restée la reine des fleurs. Aujourd'hui plus que jamais les procédés horticoles ont donné à l'antique emblème de l'amour une perfection dont les âges précédents n'ont eu que les prémices. Nous voici arrivés précisément à la saison où les amateurs de la plus noble fleur doivent songer aux travaux nécessaires, indispensables même pour posséder en temps et lieu les plantes qui feront l'admiration de tous. C'est la raison pour laquelle nous parlons actuellement de la rose,

et qu'on ne s'effraye pas des soins qu'elle réclame : les géraniums et les fuchsias que l'on voit partout dans les appartements, les vestibules, sur les escaliers comme dans les jardins où on les empaille, demandent plus de précautions et exigent plus de frais que la culture des rosiers, telle qu'on l'entend aujourd'hui chez les horticulteurs les plus renommés. La Belgique compte trop d'amateurs de roses pour ne pas espérer que ces quelques lignes, écrites sous l'inspiration de M. Saül de Briston, le plus célèbre des rosistes de l'Angleterre (et l'on sait si les expositions exhibent en ce pays des roses magnifiques!) seront lues avec quelque intérêt.

Si vous voulez réussir dans la culture des rosiers, dit M. Saül, commencez par choisir des variétés vigoureuses de végétation et faites votre choix en automne dans la dernière moitié de novembre. Tout dépend de là. Les Provences hybrides, les Chinoises encore hybrides, les Bourbons, toujours hybrides, les Mousseuses, les Blanches, les Perpétuelles de nouveau hybrides, les Bourbons qui ne le sont pas, mais ayant en elles de la vigueur, les Noisettes, telles sont en général, les variétés qui se recommandent à votre choix et que vous demandez de préférence à quelque horticulteur renommé dans ce genre de productions. Visitez l'établissement, examinez bien les pieds sur place avant de les retenir. Quant aux Bourbons et Noisettes délicates, comme les Thés et les Chinoises, réservez vos choix pour le printemps et ne vous en occupez pas en ce moment.

Quand les pieds déterrés sont chez vous, visitez-les un par un, coupez les parties malades ou mortes, les durillons, les surgeons ou ces branches latérales qui vont en se courbant se faire jour à distance du pied;

tout cela sont des productions d'épuisement pour la plante. Enlevez ensuite les racines blessées, écourtées ou brisées. Cet examen fait, vous procédez à l'empotement, et vous réduisez les tiges au tiers de leur hauteur actuellement, vous réservant de ne leur laisser que de deux à quatre yeux en février ou en mars.

Le meilleur sol est une terre franche à base d'argile, notamment le sol du Brabant, mélangée de terre végétale, mais se rangeant plutôt parmi les terrains forts que parmi les légers; la terre doit adhérer : on la mêle enfin à la moitié de son volume de fumier d'étable décomposé. Avec cette préparation, on a fait naître les merveilleuses roses des plus riches palais de l'Angleterre. Déjà, on se prépare à Londres, actuellement, à procéder aux opérations ici décrites, afin de montrer aux étrangers, à l'exposition de l'industrie de 1851, ce que les roses deviennent dans un pays accusé de n'avoir que des brouillards pour air, de la fumée pour ciel et le gaz pour soleil. Il y a bien quelques horticulteurs qui prétendent encore que pour obtenir les plus belles floraisons, il faut employer de l'argile brûlée ou de la poussière de briqueteries qui sont, on le sait, des fixateurs d'azote et par conséquent des terres très-végétatives; d'autres font usage de poussière de houille, mais, comparaison faite, l'avantage reste à la terre franche mêlée au fumier d'étable consommé! Il est à remarquer que ce mélange ne doit pas être ni uniforme ni régulier, des mottes de terre et des mottes de fumier font plus d'effet qu'une combinaison où l'on ne distinguerait plus les ingrédients du sol. Évidemment cela tient à l'aérification plus facile du sol. Aussi les pots doivent-ils être drainés comme un champ perfectionné, et le meilleur

drainage est formé de tessons accumulés à la hauteur d'un pouce à un pouce et demi. Des pots de six à huit pouces de diamètre au limbe supérieur sont suffisants. Ils entrent facilement dans la plupart des vases qui décorent les maisons de bon goût.

Les plantes étant bien empotées, on creuse un parterre dans le jardin assez profondément pour qu'un pot renversé étant placé au fond, le pot où se trouve le rosier vienne, en se plaçant sur le premier, à la hauteur du sol, de manière que le rebord du limbe soit au-dessus. Les pots remplis sont ainsi disposés sur des pots vides et renversés. Cet agencement a pour but de protéger les racines contre les vers, les insectes et de les aérer par dessous. Le tout étant ainsi aligné, on remplit les vides de cendres de houille ou de sable, ou de sol rocailleux et on laisse la plantation en repos jusqu'au milieu de mai. Alors on dépote, on secoue la terre et on en remet de la nouvelle, composée comme l'autre, mais plus rugueuse, plus en mottes encore et l'on replace les pots comme ils étaient. Durant l'été on soigne constamment l'arrosement. Une fois par semaine, on leur donne de l'engrais liquide. On a remarqué que l'eau de lavage des purinoirs est la meilleure comme engrais liquide, sinon on prend du purin de vache ou de mouton. Le guano est excellent, mais il faut de la prudence dans son emploi, parce qu'il varie tant en force qu'en action. Beaucoup d'amateurs perdent leurs plantes en quelques jours après l'usage de cette substance, s'ils ont commis quelque imprudence. Quand le guano est bon, on en prend un demi-kilogramme sur un hectolitre d'eau et on arrose de ce liquide une fois par semaine. Durant tout l'été, on pince les bourgeons mal

venant, on coupe les surgeons sans pitié et on fait de même des boutons à fleur qui paraissent au jour, puisqu'il ne faut pas que ces rosiers fleurissent alors. Si les plants se couronnaient de branches à bois, il faut les en débarrasser par la serpette et ne conserver que les jets qui donnent une bonne forme. Les branches trop vigoureuses et celles trop bouffies sont pincées de même, surtout avant qu'elles atteignent six ou huit pouces. Enfin, à la fin de septembre, on repote de nouveau les pieds et cette fois on emploie leurs pots à fleurir.

Nous allons reprendre maintenant le mode de culture approprié aux variétés délicates que nous avons dit devoir être prises au printemps comme les rosiers Bourbon, Noisette, chinois et thé, etc. Supposons qu'on les choisisse à la fin de mars et par un beau temps. On les prend mieux dans une bonne orangerie ou une serre tempérée, on les sort les beaux jours et après on leur donne beaucoup d'air. Quand les pieds n'ont pas souffert de cette émancipation amenée peu à peu, on les empote, mais on leur donne de la terre fraîche mêlée d'engrais d'étable consommé, par mi-partie, avec cette différence qu'on y ajoute un tiers ou un quart de terreau de feuilles, surtout quand il s'agit de roses thés délicates. Dans la saison de la forte végétation, on l'excite par l'engrais liquide. Quand on les repote, on les remet dans la bache froide, près des verres et on mitige les rayons trop chauds du soleil du midi, on leur donne de l'air peu à peu et on évite surtout que les froides nuits de mai agissent sur elles.

Pendant l'été, ces plantes exigent les mêmes soins que les rosiers plus vigoureux, surtout en ce qui concerne le pincement. Quand les pucerons arrivent, ce

fatal ennemi de la fleur de Vénus, on seringue avec de l'eau dans laquelle on a fait infuser du tabac par moitié. Au milieu de juin on leur fournit une nouvelle terre et on soigne le repotement comme précédemment. D'abord on n'emploie le purin ou l'eau guanée que tous les dix jours, mais après le repotement de juin, on les en arrose une fois tous les huit jours, jusqu'à la fin de septembre.

Voici donc nos deux collections amenées chacune à la fin de septembre où les plantes sont enfin repotées définitivement dans les pots qui les verront fleurir. Les pots pour les thés, chinoises et variétés délicates sont d'environ de neuf pouces de diamètre, les perpétuelles et les roses d'été demandent douze pouces, tandis que les variétés les plus vigoureuses se trouvent bien de vases de quinze pouces. Seulement plus le réceptacle de la terre devient grand, plus la couche de drainage doit s'épaissir; elle monte à deux pouces pour les pots de neuf et trois pour les plus grands. Quand le drainage prend ces dimensions, on le compose surtout de tessons arrondis comme fragments de vieux pots et on place la concavité en bas. Alors les eaux s'égouttent parfaitement.

Ce sont les roses qui fleurissent pendant la première saison de l'hiver qu'on cultive de cette façon. Cette sorte de culture forcée est fort rare en Belgique; elle est facile, mais elle demande d'être commencée une année avant de produire son effet. Le commencement de l'hiver est un temps des plus favorables pour le placement des plantes en fleur, et rien ne remplaçant la rose, on est certain de trouver un placement avantageux de ces buissons fleuris que Rome et la Grèce eussent payés au poids de l'or. 9 *décembre* 1850.

Les violettes de Parme, fleurs d'hiver.

Nous voici en plein hiver, le sol est gelé et de brillants cristaux de givre étincellent sur les feuilles hardies des gazons qui payeront bientôt de leur mort la témérité de lutter avec un zéro de froid. Et cependant, c'est à l'heure actuelle que les violettes odorantes embaument les bouquets, les salons et les toilettes des dames. Le *geliebte mærzveilchen* des Allemands est, comme son nom le dit, la fille naturelle de Mars et d'après les observations faites à l'Observatoire de Bruxelles sa date de floraison ordinaire chez nous ne devrait tomber moyennement qu'au 17 mars. Nous avons ainsi trois mois d'avance sur la nature, et l'art a su vérifier ici une de ses lois les plus curieuses, à savoir qu'on force mais qu'on ne retarde guère les floraisons et que jamais, quoiqu'on fasse, on ne saurait faire fleurir l'immense majorité des plantes à floraison naturellement unique dans l'année, à la distance de six mois de cette même époque. La violette est printannière, on peut donc lui donner pendant l'hiver même les conditions du printemps; voilà tout le secret de sa culture.

La violette est devenue aujourd'hui la fleur de la modestie. L'antiquité lui donnait une autre signification : c'était la fleur de la déesse des enfers et son nom était peu euphonique : *Ion.* Il y avait des nymphes, non pas lionnes, mais *ionnes,* vouées à son culte et ces nymphes habitaient les sources des fleuves de Cythère. La ville d'Henna, en Sicile, était cependant célèbre par ses violettes qui ne devinrent la fleur de Proserpine qu'à partir de l'enlèvement de cette déesse, dit la fable, de cette princesse, dit l'histoire, et cela

parce qu'elle était précisément occupée à se cueillir un bouquet de violettes au moment que Pluton l'enleva. Les dieux Lares aimaient autant les violettes que les bacchantes et tandis que la plupart de nos peintres représentent ces dernières couronnées de pampres et de grappes, la véritable étude de l'antiquité nous montre les *phallophores* parmi les bacchantes couronnées de violettes. C'était la fleur par excellence dont les Grecs plaçaient les guirlandes sur le front dans leurs joyeux banquets.

Quelques symbolistes pensent que les violettes ont pu être aussi, mais par exception, la représentation de la pureté puisque la couronne virginale donnée par Chloë à Daphnis se composait uniquement de violettes. Cependant, ces fleurs n'ayant, en général, besoin que d'un souffle de chaleur pour développer et faire éclore leurs odorantes corolles devaient être, selon le culte de la nature des anciens, des filles soumises à Pluton : les Grecs pressentaient évidemment en ceci nos cultures forcées, nos serres chaudes où le Pluton de la fable, c'est-à-dire le calorique de la réalité est, en effet, la grande puissance à laquelle nous avons recours. L'horticulture, on le voit bien, est faite pour nous expliquer bien des mystères de l'archéologie.

Ce n'est plus la ville d'Henna qui a la réputation aujourd'hui de fournir les plus belles violettes, mais bien Parme. La terre des environs de Parme ressemble assez à celle du Brabant du côté de Wavre où commencent les terrains crayeux, et c'est aussi dans cette région de notre pays que nous avons vu cultiver avec le plus de succès les violettes de Parme.

Pour obtenir en abondance des fleurs de violettes en plein hiver, il faut préparer cette culture dès le mois de

mai ou de juin. On laisse passer aux plants leur floraison naturelle, puis on en sépare les touffes et on les enferme sous châssis dans un terreau léger et aéré, en choisissant surtout le pied d'un mur exposé au midi. On arrose ces jeunes touffes avec soin, de manière à leur faire prendre racine promptement. On commence peu à peu à aérer la nuit pour habituer les jeunes pieds et quand ils pourront être sevrés du châssis, on les transplante à neuf pouces de distance dans un sol sablonneux et calcaire ou mieux crayeux, en ne les arrosant que pendant la sécheresse.

Au commencement d'août on transplante de nouveau ces pieds dans une planche susceptible de recevoir un châssis quand besoin sera. On prépare au fond une couche de tessons de neuf pouces de hauteur bien égalisée. C'est la couche de drainage et sans drainage il n'y a pas de bonne culture. Sur cette couche d'écoulement on place une terre composée comme suit : deux brouettées de terreau de feuilles, une brouettée de terre calcaro-sablonneuse, une brouettée de fumier d'étable consommé et une demi-brouettée de sable siliceux. Tous ces éléments sont soigneusement mélangés et préparés un an d'avance. On en fait une couche d'un pied qu'on tasse un peu.

On y plante les pieds de violettes dont on a coupé tous les coulants. Ils devront arriver à quinze pouces au-dessous du vitrage du châssis à placer sur cette planche et on met les pieds à quatre pouces de distance l'un de l'autre en quinconce. L'exposition à l'ouest est la plus convenable parce que l'arrosement avant la nuit fait beaucoup de bien à cette fleur de Proserpine. Pendant l'automne, on abaisse le châssis dans tous les temps

humides, pluvieux ou froids. On n'ouvre que dans les chaleurs. Quand les nuits deviennent froides, on entoure les châssis de litière. Avec ces précautions, les fleurs apparaissent dès novembre et continuent de s'épanouir tout l'hiver si l'on a soin de n'ouvrir la bache que dans les temps secs. L'humidité de l'air de ces emplacements favorise singulièrement le développement de ces fleurs, mais le temps sec enlève l'excès de cette humidité, circonstance qui devient aussi fâcheuse à ces violettes. La culture en pots est plus difficile et ne produit pas autant. Il y a des horticulteurs à Paris qui vendent par an pour cinq ou six mille francs de violettes de Parme, et tous les jours il en arrive des paniers entiers de Paris à Bruxelles.. 17 *décembre* 1850.

V. ESTHÉTIQUE HORTICOLE

OU LE BEAU IDÉAL DES FLEURS.

Ce qu'une fleur de camellia doit être.

Nous touchons à la saison des camellias, et tout promet qu'en Belgique, l'émulation entre les horticulteurs pour enrichir les collections existantes de variétés nouvelles, ne sera ni moins grande ni moins féconde que les années précédentes. Déjà l'on annonce, dans cette légion de fleurs, les débutantes de mérite, en vantant leur beauté, leurs grâces, leurs perfections.

On raisonne aujourd'hui d'un camellia comme d'un article de la loi : on sait les raisons pour lesquelles on le laissera passer, ces raisons sont fixes, immuables, et malheur aux infortunés qui n'y satisfont pas ! L'oubli est leur condamnation, et l'oubli mène à l'ombre.

Il y a dix conditions à remplir par un camellia pour qu'il soit digne de charmer un connaisseur, et c'est vers l'accomplissement de ces dix clauses que le semeur doit marcher dans ses opérations successives. Au point où la culture du camellia est arrivée chez nous, nous avons grand intérêt à limiter et bien définir ces conditions. Il ne faut pas laisser fausser l'esprit public.

Contour. La fleur doit être parfaitement circulaire; elle doit avoir son pourtour bien continu, en cercle régulier, et son bord doit se distancer par conséquent d'une égale mesure du centre de la fleur. Tout camellia où le contour est interrompu par des vides, où la circonscription de la fleur n'est pas un cercle, mais un ovale, une étoile, une figure irrégulière, dont le centre n'est pas au milieu, tous ces camellias ne peuvent aspirer au rang des beautés. Le beau, en effet, suppose la pureté de la forme, la délicatesse des contours. Cette vérité est de tous les arts.

Forme. Tout camellia parfait fait le demi-globe en saillie, du côté de sa face. C'est, en effet, la forme qui plaît le plus, parce que n'importe le côté d'où l'on regarde la fleur, elle se montre toujours dans ses attributs, chose qui n'arrive pas, quand la fleur est plate. Le dos est alors plane, de manière que le contour du cercle dont nous avons parlé, ne se replie pas en arrière. Quand cette circonstance arrive, tout au plus pardonnable chez les petites fleurs roses ou blanches, la fleur du camellia se globifie et devient presqu'une sphère complète, mais jamais cette modification ne se produit sans ôter l'ampleur, la grâce, le charme d'une fleur en demi-globe. On rebute plus encore les corolles pointues, dont le centre s'élève en pyramide et dont le bord se

rejette en arrière : ce sont là des camellias bizarres qui semblent ne plus appartenir à leur genre. La forme d'une demi-sphère dont le sommet occupe le centre, devient pour le camellia isolé, porté comme fleur de corsage, une condition essentielle; la même forme est la seule admise dans le bouquet à la Berthe, dans les coiffures à la Stolz, à la Favorite, dans les nattes à fleurs pendantes, et enfin dans cette fleur unique, accompagnée de boutons qui sur la chevelure d'ébène et le teint bruni d'une belle Andalouse, se place un peu en arrière de la tête entre la natte et l'oreille. Lorsqu'on étudie les harmonies qui mettent en rapport les formes humaines avec les formes des fleurs, on a saisi bientôt les raisons pour lesquelles ces demi-globes doivent être chez les camellias de valeur les seules figures admissibles.

Rotondité des pétales. Le cercle est la figure symétrique du camellia considéré dans son ensemble, le cercle est aussi la figure que doivent posséder les parties de cet ensemble. Chaque pétale pour enfanter une rosace parfaite, ne peut avoir ni échancrure au milieu, ni pointe au bout, ni lobes, ni crénelures, ni dents sur le bord; ce bord doit figurer un demi-cercle nettement dessiné. C'est par une grande latitude et par amour pour les choses rares qu'on passe aux *camellia fimbriata* les franges denticulées de leurs bords, mais ce n'est pas là une perfection.

Consistance. Une chair flasque n'est pas un indice de santé et la beauté est inhérente à la santé; première raison pour laquelle les pétales d'un camellia doivent être fermes, charnus, résistants, élastiques. Une seconde raison est que le camellia a une destination hu-

maine ; le plus souvent, il est enlevé de sa branche, afin de servir à la parure : alors, il sera soumis à une atmosphère chaude, au souffle des haleines humides, à la titubation de la danse, aux vagues des walses, à la tourmente des polkas ; il faudra bien que la pauvre fleur sache résister à ce triple mouvement, sans perdre ses feuilles une à une, et cette résistance n'est possible qu'à la condition que ces feuilles soient fixement attachées, d'une consistance de parchemin, d'une fermeté de cuir. Les camellias d'exploitation sont ceux surtout où ces conditions sont nécessaires : les bouquetières s'y connaissent de suite.

Imbrication. Voici le nœud gordien pour les amateurs. L'imbrication est le point où la cuirasse blesse la plupart des camellias et telle fleur sur une plante sera parfaitement imbriquée au milieu de beaucoup d'autres qui ne le sont pas du tout. L'imbrication fait le désespoir ou le succès des semeurs. L'imbrication est la qualité qui fait que le centre d'un pétale se trouve justement vis-à-vis et au-dessus de l'intervalle de deux autres pétales placés derrière lui, de sorte qu'en voyant un *beau* camellia, on ne doit jamais voir les lignes de séparation des feuilles qui le composent. On comprendra de suite combien il faut une parfaite régularité dans le placement de cent et plus de parties, afin que cette position ne soit pas dérangée. S'incliner d'une ligne à droite ou à gauche suffit pour brouiller l'imbrication. En Belgique, la position des pétales s'appelle chez les amateurs le *travail* d'un camellia ; on y dit qu'un camellia est bien *travaillé*, bien *ouvragé* (*wel gewerkt*) pour exprimer que la nature, la grande ouvrière de l'univers, a travaillé artistement son œuvre, et cette expres-

sion est, comme on le voit, moins savante que le mot horticole écrit, mais plus juste et même plus profonde. L'imbrication doit marcher du centre du camellia à la périphérie dans la mesure progressive des grandeurs sans pour cela se déranger d'un millimètre, car on sait que les pétales du centre sont plus petits que ceux de la circonférence et malgré ces différences, rien ne peut manquer à l'insertion.

Spirales. Le naturaliste quand il décompose un camellia, y découvre une spirale le long de laquelle la nature a fait naître les pétales; le sommet de cette spirale se trouve au centre de la fleur et sa base au calice; la spirale continue même dans ce calice pour le poursuivre enfin sur les branches jusqu'à l'origine de la tige. Quand on voit une fleur de camellia en suivant les pétales un à un, ou bien qu'on marque une ligne de couleur avec un pinceau sur le trajet des pétales, de manière que cette ligne les embrasse tous, cette spirale saute aux yeux et une fois qu'on l'a aperçue, l'esprit ne sait plus séparer l'idée d'un camellia de l'idée d'une spirale. Or, pour qu'un camellia soit parfait, il faut que cette spirale soit visible, et surtout régulière. Une spirale devient irrégulière, quand les tours de spire s'éloignent plus ou moins, quand ces tours courent plus ou moins vite. C'est ce qui arrive chez les camellias, où le premier pétale recouvre tantôt le troisième, tantôt le quatrième, tantôt le cinquième et c'est de là que procèdent les imbrications défectueuses dont nous avons parlé. La courbe génératrice des camellias doit donc se retrouver dans les fleurs dignes d'estime, dans toute sa pureté, sa simplicité et sa régularité.

Grandeur. L'appréciation des grandeurs que doivent

avoir les objets pour réaliser la beauté, tient à un sens très-délicat de certains hommes d'élite. La Vénus de Médicis est loin d'être grande et nul ne nie sa beauté. En général, le défaut de raisonner les conditions de la beauté mène à confondre le beau avec le grand. Aussi, le vulgaire aime les grandes fleurs, l'homme qui réfléchit et retrempe son esprit aux inspirations de l'art incline davantage vers les grandeurs moyennes, et enfin l'être maniéré, perverti dans ses goûts par la miniature d'une vie de boudoir, donnera la préférence aux petites choses et aux choses petites. Ces faits se vérifient dans toutes nos expositions : la foule acclame le grand *camellia reticulata* avec ses énormes fleurs en pompon, imitant de grosses pivoines qui se placeraient mieux sur la tête d'un cheval que sur le front d'une femme ; la petite maîtresse ne sait détacher son regard du *camellia sasanqua*, à la petite fleur rose et tendre, se rapprochant de celle d'un jasmin double ; l'amateur de camellias ne regarde ni l'une ni l'autre de ces fleurs, mais se rangeant avec les hommes qui ont cultivé leur intelligence en même temps que les fleurs, il se complaît à choisir les grandeurs moyennes, qui sans se mesurer à une fraction de millimètre, tombent cependant dans des limites sur lesquelles l'accord est très-facile. Toute fleur de camellia entre sept et dix centimètres est, en effet, de l'avis unanime des amateurs, d'une grandeur convenable.

Coloris. On ne discute point, dit-on, les goûts et les couleurs, et nous n'irons pas chercher, à la manière de Bernardin de Saint-Pierre, si l'on peut juger du caractère des hommes par les couleurs qu'ils préfèrent ; nous ne déciderons pas non plus si un camellia

blanc vaut plus qu'un rouge ou moins qu'un rose.

« *As regards colour, taste muss have is enjoyment.* »

Pour ce qui regarde les couleurs, disent les Anglais, le goût doit avoir ses jouissances. Et le goût ici ne peut ni se circonscrire dans des limites trop étroites, ni subir l'arbitraire d'un exclusivisme fâcheux. La question n'est donc pas dans la primauté des couleurs. Mais quelle que soit la préférence qu'on aurait à cet égard, ou quelque soit aussi l'indifférence dans laquelle on laisserait flotter son choix, toujours est-il qu'il existe certains faits relatifs au coloris sur lesquels il y a uniformité d'opinion. La couleur doit être décidée, franche, nette, pure ; elle ne plaît plus du moment qu'elle est indécise, fausse, vague, salie.

Variation. On appelle variation les coloris partiels des fleurs ; ainsi il y en a de blanches striées de rose, des rouges pointées de blanc, des pourpres flammées ou bandelettées de rose, de blanc, d'incarnat, etc. En général, ces colorations partielles, bien que se retrouvant chez des fleurs irréprochables, d'ailleurs, de forme et d'imbrication, marchent du centre vers la périphérie comme les rayons d'une roue. L'art a vainement cherché jusqu'à présent à produire chez le camellia ce qu'il a effectué chez l'œillet, c'est-à-dire de disposer les couleurs le long de cercles terminaux ou concentriques. La disposition étoilée existe donc seulement jusqu'ici. Or, il n'y a pas de doute que lorsque cette disposition est franche, nette, clairement visible, que les bandelettes vont en s'élargissant du centre où elles finissent en pointes, vers le pourtour où elles s'étendent en larges rayons, elle ne plaise davantage que lorsque la variation est picotée, pointillée, striée, maculée, etc. Toute co-

lorisation nuageuse est une curiosité, mais non une beauté ; toute macule, qu'elle se réduise en un point ou en un pâté, est toujours une tache, et la marquise du siècle de Louis XV pouvait être piquante par ses mouches, sans que pour cela on pût s'aviser jamais de donner aux Grâces des taches de beauté. Un autre fait se vérifie encore pour les variations, c'est que si elles ne s'étendent pas uniformément sur la fleur entière, elles deviennent des bizarreries au lieu d'être des perfections.

Harmonie. Pour qu'une fleur de camellia soit digne d'admiration, il faut que toutes les conditions dont nous venons de parler, soient combinées de manière qu'il en résulte pour elle de la symétrie, de l'uniformité, de l'ordre dont l'ensemble forme une heureuse harmonie. Ainsi contour circulaire, forme demi-sphérique, rotondité des pétales, consistance ferme, imbrication régulière, spirales à spires d'égale vitesse, grandeur moyenne, coloris franc, variations symétriques, tout cela doit se combiner, s'agencer, se marier par les plus délicates et les plus intimes liaisons. De cet ensemble résulte cette harmonie qui est en elle-même, mais toute composée qu'elle est de ces éléments divers, la beauté, et la beauté à la fois absolue pour l'esprit et réalisable dans le monde matériel.

C'est là cependant où l'horticulture est arrivée, et ces considérations, nous l'espérons du moins, convaincront nos lecteurs que cette branche de notre activité nationale n'est pas un métier mais un art, l'objet de méditations et d'études, une science ayant ses principes, ses lois et même sa poésie et ses abstractions. Humboldt a bien raison de placer la culture des plantes rares parmi les plus grands moyens que possède l'humanité de conduire

immédiatement l'homme dans la route d'une civilisation sans cesse perfectible. 23 *novembre* 1850.

VI. BROMATOLOGIE HORTICOLE

OU CULTURE DE PLANTES ALIMENTAIRES.

Le cardon-Puvis.

Le cardon n'est plus une rareté dans nos cultures autour des grandes villes et dans les maisons de campagne bien tenues, mais le cardon-Puvis est trop peu connu ; or cette excellente variété mérite d'être recommandée à tous les adeptes du grand art de Brillat-Savarin. Le cardon ordinaire, ceux d'Espagne, de Tours, à côtes rouges, avec ou sans épines, toutes ces variétés sortent d'un même type, le cardon de l'île de Candie, où ce végétal croît spontanément et s'élève comme un palmier entre les broussailles d'un terrain sablonneux. Il y a peu d'années, le célèbre agronome français, M. Puvis, obtint de semis une variété dont les feuilles mesurent jusqu'à deux mètres de longueur, et les côtes, la partie utile, sont grosses comme un avant-bras d'homme. Ces feuilles larges, argentées et ondoyantes donnent à ce végétal un aspect oriental qui engagerait à le cultiver au milieu des pelouses et dans un but pittoresque. Depuis quelques temps les horticulteurs de Malines se sont distingués par la culture du cardon-Puvis, et ils ont bien raison : Bruxelles deviendra tributaire de leurs soins. Ce cardon excellent au goût, très-productif, a cela d'avantageux, que le quart d'une côte de feuille

suffit au convive le plus passionné, nous allions dire le plus vorace. Il y a toute économie à préférer cette variété. La culture malinoise diffère de toutes celles indiquées dans les meilleurs traités. A Malines, on cultive le cardon-Puvis dans la sciure de bois bien pénétrée de produits des vidanges et arrosée de temps en temps de purin fermenté. Nous avons vu des cardons-Puvis élevés dans des paniers où cette préparation avait été déposée au préalable. Ces paniers se trouvaient en terre, et la saison des dîners de chasse venue, on plaçait un magnifique palmier de Candie au milieu de la table, au grand étonnement des chasseurs plus familiarisés avec le règne animal qu'avec le règne des légumes. Le palmier était servi et trouvé délicieux. Nous recommandons cette culture, et tout autant, la préparation du cardon à la moëlle de bœuf et surtout l'excellent fromage à la crême de cardon, qui se fait avec sa fleur conservée et séchée; mais ceci exige de la part du cuisinier la connaissance approfondie et surtout manuelle de son art.

Le Cresson.

La culture du cresson est toute la fortune de la petite ville d'Elfurt dont les cressonnières sont célèbres dans l'Europe entière. On songe maintenant à les imiter en Hollande où le pays se prête bien, en effet, à ce genre de production. Les Anglais ont introduit les cressonnières jusque dans l'Indoustan : au lieu de faire des baches ou des bassins, on y construit des hangards pour protéger le cresson contre les chaleurs. Depuis le com-

mencement de ce siècle, la production du cresson est devenue une des branches les plus lucratives de l'horticulture maraîchère de Paris. Nous restons en arrière de nos voisins sous ce rapport et il convient de stimuler le zèle de nos populations, au sujet d'une plante très-saine et qui croît sous notre ciel et dans notre sol avec une grande facilité.

Le cresson qu'on trouve à l'état indigène aux bords de nos ruisseaux, dans certaines localités, se sème au printemps ou se bouture en automne. Ce dernier moyen est le plus favorable et c'est pourquoi nous en parlons en cette saison. Un terrain humide, près d'une source artificielle ou naturelle, est divisé en fosses de 3 mètres de longueur sur 40 centimètres de profondeur. Les plantes sont placées à 12 ou 15 centimètres les unes des autres. Quand elles ont repris, on étend sur la surface une couche de fumier d'étable consommé. On presse une planche sur les plantations et on fait affluer l'eau à 10 ou 12 centimètres de hauteur. Toutes les trois semaines on cueille le cresson. Quand une fosse est à sec, on étend de nouveau du fumier d'étable consommé et on recommence de la même manière.

Le cresson ne dure guère plus d'un an. Il faut replanter chaque automne après avoir ôté les vieilles racines. Le produit est considérable. Le système qu'on va adopter en Hollande pour la confection de grandes cressonnières est celui que nous venons d'exposer.

3 *août* 1850.

Moyen de faire grossir les artichauts arriérés.

Chacun sait que dans l'arrière-saison, il y a sur les plants d'artichauts, des têtes petites qui, abandonnées à elles-mêmes, ne grossissent plus et deviennent par conséquent inutiles. Dans plusieurs départements français, on a la bonne habitude dans l'arrière-saison, de planter des pieux près de ces tiges et de placer sur les artichauts restés petits des cloches de verre semblables à celles dont nous nous servons pour faire des boutures. La chaleur qui se développe sous ces verres arrondis est très-considérable et fait l'effet sur les artichauts d'une atmosphère du mois d'août. Nous avons souvent fait cette expérience, et toujours nous nous en sommes bien trouvés. Les artichauts y sont devenus aussi gros qu'en plein été.

Les tomates et leur maturation factice.

Certaines années, on se plaint, ou que les tomates ne mûrissent pas ou qu'elles sont malades, ou qu'elles offrent les deux défauts à la fois. Quant à la maladie des tomates, elle est évidemment du même genre que celle des pommes de terre et l'on sait que la pomme d'amour est un *solanum* au même titre que le tubercule du Nouveau-Monde. Cette maladie n'a pas encore trouvé son antidote certain. Mais relativement à la maturation de la tomate, on ne sait pas assez généralement qu'en les cueillant vertes à l'arrière-saison et en les mettant sur la tablette d'une serre chaude, elles mûrissent complé-

tement en quelques jours. La couleur rouge se développe instantanément et la maturation s'achève comme sur place et au soleil. Les personnes qui peuvent disposer de serres chaudes feront fort bien d'user de ce moyen et il serait même à désirer que les maraîchers pussent trouver une semblable facilité pour utiliser un produit, cher généralement, et qui sans ce moyen n'a aucun genre d'utilité.

DES CHAMPIGNONS ET DES TRUFFES,

et des découvertes horticoles dues à la Belgique.

Qu'on dénie à la Belgique toute influence littéraire, nous le concevons jusqu'à un certain point; nous confessons que depuis la renaissance des lettres, le nombre de bons ouvrages écrits par des Belges, est assez minime, et nous laissons à de plus habiles que nous le soin de prouver que le mouvement littéraire qui s'est opéré chez nous depuis 1830, est d'un augure favorable pour les progrès futurs d'une littérature nationale. Sur toutes ces hautes et sublimes questions, comme sur bien d'autres encore, nous déclinons pour le moment notre compétence, et si avis nous est de nous lancer aujourd'hui dans les sentiers pénibles d'une science transcendante, c'est que nous voulons prouver que dans la physiologie du goût, cette piquante invention de Brillat-Savarin, qui après tout en vaut bien une autre pour le bonheur du genre humain et le progrès des races, nous autres Belges, nous avons à revendiquer plus d'une gloire,

plus d'une immense illustration. L'histoire de la Belgique est tout à faire sous ce rapport; mais à en juger par le petit nombre d'excursions que nous avons faites dans ce domaine, la moisson serait ample, aussi neuve que curieuse, et fournirait plus d'un nom à inscrire dans le temple des découvertes et plus d'une statue à élever sur nos places publiques.

Pour arriver à la solution de cette question toute académique : *Quelle est la part qu'ont prise les Belges aux perfectionnements de la culture des champignons et à la propagation de cet élément civilisateur?* nous demanderons la permission de faire une légère digression, qui aura du moins l'avantage de donner à ceux qui voudront bien nous lire, des souvenirs et des espérances. La vie ne se compose guère que de cela.

Or donc, que les Belges aient à moissonner plus d'une couronne dans l'art du champignonnier, il n'y a rien d'étonnant à cela. En fait de culture, on sait ce qu'ils peuvent faire. Dans un discours prononcé naguère en séance publique de la Société royale d'horticulture de Liége, et qui, croyons-nous, avait pour titre : *Les siècles et les légumes,* le président honoraire de cette Société disait que les Belges avaient eu assez d'esprit pour faire pousser au chou de Milan ces petits jets qui sont devenus le chou de Bruxelles, le *spruit* que l'Europe entière nous envie, et dont l'amour du sol natal est si vif que, transplanté ailleurs, il meurt, plutôt que de supporter les ennuis de l'exil. Élisabeth d'Angleterre était folle de petits pois, et la Flandre avait seule le privilége de lui en donner qui fussent de son goût.

Nous avons vu Louis XVIII dévorer, pendant les Cent-Jours, des boisseaux de jets de houblon, et tous

les ans le monarque en faisait venir sa provision des environs d'Alost. Nous avions les pommes de terre dès 1588, et l'endive dès avant 1548; nous avons fourni les premiers la scarole aux Français et les ananas à toute l'Europe. Les abbés d'Afflighem ont fait passer ce roi de nos fruits en Angleterre. La laitue pommée est née en Flandre, et l'hygiénique épinard, grâce aux soins des cultivateurs de cette province, a dû produire sous notre climat sa meilleure variété d'hiver.

Le Brabant fournit depuis 1597 les meilleurs haricots, introduits alors par ses négociants qui faisaient le commerce avec les Turcs. La betterave, cette grande espérance de Napoléon, qui devait détrôner l'Angleterre et mettre l'Allemagne à la réserve, la betterave a été cultivée pour la première fois par le fils d'un Flamand, par Tradeskin. Un de nos botanistes, De L'Obel, connut, deux siècles avant les légumiers du continent, l'excellent chou-marin dont les Anglais ont fait répandre la culture aux abords de Bruges, leur ville favorite Des centaines de fruits, rappelant tous des noms belges, des beurrés d'Arenberg, Duquesne, Capiaumont, capucine-Van Mons, Charles Van Mons, des colmar-Gossart, Delbecq, Dumortier, Gros Bruyn, Henri Van Mons, Navez, Quetelet, Santelet, Spoelberg, Van Assene, Parmentier, etc., vont sur toutes les tables choisies de l'Europe et du Nouveau-Monde, propager la réputation du pomologue le plus instruit de l'époque, de Van Mons, dont nous déplorons la perte récente.

Il ne s'est donc pas écoulé un siècle sans que la Belgique horticole n'ai doté la science horticole d'un produit, et les gourmands d'une jouissance de plus. Son

activité était sans relâche, sa générosité sans bornes, et si les peuples voisins ne nous ont pas rendu justice, nous ne pouvons que les accuser d'ingratitude et nous donner à nous-même le diplôme de premiers légumiers de l'Europe. La diplomatie sait assez que mieux vaut prendre ses droits soi-même que de se les laisser confisquer au profit d'autrui. L'art culinaire est trop en contact avec la diplomatie pour que nous ne profitions pas de la leçon.

De la diplomatie aux truffes, la transition est toute naturelle, et des truffes aux champignons, il n'y a qu'un pas. Nous voilà donc ramenés à notre sujet, à la question que nous nous sommes proposé de résoudre.

Néron appelait les champignons le ragoût des dieux; non que la cuisine de l'Olympe ait jamais fait usage de ces plantes spongieuses, mais parce que Claude, son prédécesseur, qui les aimait beaucoup, avait été mis au rang des dieux après avoir été empoisonné par ce ragoût. Un professeur allemand, Dierbach, d'Heidelberg, a composé un ouvrage fort savant sur les plantes connues par les divinités mythologiques, le champignon n'y est pas seulement nommé. Le nom de *fungus*, fonge, donné aux champignons par les Romains et les Grecs, n'exprime même pas d'autre sens que *mets des dieux*. A l'époque des ferventes croyances, nos bons aïeux partirent de ce principe que les dieux des payens n'étant au fond que des diables, *quia dii sunt diaboli*; le ragoût des dieux devait être du pain de démon. Tout le monde sait à Bruxelles que le nom vulgaire qu'y portent les mauvais champignons, est précisément cette expression : *duyvelsch broodt*.

Nous savons d'ailleurs que l'étymologie dont il s'agit

peut susciter bien des contestations. Quand on peut faire dériver Noé de Bacchus et Paris de Constantinople, on peut bien s'aviser de retrouver ce nom de fonge dans le *funus* des Latins, la corde. Théophraste était de cet avis : fonge vient de *funus*, parce que le fonge vous tue comme la corde à laquelle vous vous pendriez. Acceptez, si vous le voulez, cette explication, il nous suffira de vous dire qu'elle est due à une docteur Phyton, d'Anvers, qui vivait au dix-septième siècle.

On voit assez que ce mot de fonge, employé par les savants, ne peut convenir qu'à eux seuls. Brillat-Savarin, qui a remarqué que de son temps le repas des gens de lettres l'emportait par plus de recherche sur celui des savants, ce qui, par paranthèse, n'est plus exact dans notre siècle de progrès, Brillat-Savarin ne dit rien des fonges. En effet, ce sont des plantes vénéneuses; mais nous déplorons qu'il ait passé sous silence l'histoire culinaire des champignons. Les truffes seules, ces diamants de la cuisine, selon son expression, ont obtenu l'honneur de la citation. Les champignons, plantes spongieuses, sans racines, sans feuilles, sans fleurs et sans fruits, comme s'expriment nos dictionnaires, en empilant erreurs sur erreurs, les champignons, mets savoureux, délicat, sain, et même, que Dieu nous pardonne! aphrodisiaque, ne méritaient-ils pas un petit bout de dissertation?

Les Français nomment champignons les *campinioni* des Italiens, les *campernoelien* des Flamands ; ces dénominations dérivent du mot latin *campus*, champ étendu, localité où ces excroissances abondent. Les *pradelli*, champignons des prairies, ont une étymologie analogue du mot *pratum*, pré. Voilà qui est clair.

Mais, ce qui ne l'est plus, c'est un mot d'amanite ou d'ammonite sous lequel on désignait, chez les Grecs et les Arabes, certains champignons que les uns ont déclarés excellents et les autres détestables et dangereux. Le fait est que dans la science moderne des champignons, l'amanite est devenue le poison des poisons, la plante maudite. Un mycétophile flamand (mycétophile : expression savante qui signifie un amateur de champignons; on dit de même mycétognoste, connaisseur de ces créations, mycétophobe celui qui les a en horreur, etc.), un mycétophile flamand du dix-septième siècle, Van Sterbeeck, a précédé nos érudits dans cette opinion. Le fils de Loth, Ammon, avait été maudit, lui, toute sa famille et les siens jusqu'à la dixième génération; il n'y avait rien de plus simple que d'appeler ammonite ou ammanite les champignons vénéneux qui devaient les aider à se damner encore un peu plus vite. Cependant, Galien était d'un tout autre avis. Amanite viendrait du mot hébreux *aman*, qui signifie nourrir, précisément parce que pour lui les champignons amanites sont aussi bons que les meilleurs agarics. Galien devait avoir l'estomac fabriqué à la manière des Russes, qui mangent toute espèce de chmpignons, bons ou mauvais, après les avoir passés au vinaigre. Les années 1814 et 1815, ont été témoins de cette indifférence gastronomique, et nos cuisiniers en parlent encore, tout ébahis et croyant au sortilége.

Nous voilà d'accord, pensons-nous, sur le langage : fonge, mauvais champignon; champignon, plante comestible; amanite, champignon douteux.

Passons maintenant aux services que les Belges ont rendus à l'art de les connaître et de les produire.

Notre célèbre Charles De L'Escluse est le premier en titre. De L'Escluce est le prince de nos botanistes; médecin, zoologue, botaniste, érudit, c'était, au jugement de Cuvier, l'homme le plus instruit de son temps. Élève de l'université de Louvain et plus tard reçu docteur à Montpellier, il parcourut la Belgique, toute l'Allemagne, la France, l'Espagne, le Portugal, l'Angleterre, l'Autriche, la Hongrie, et mourut enfin professeur à Leyde, en 1609. Ses courses, la plupart faites à pied ou à cheval pour étudier la nature, lui avaient été funestes; ils s'était cassé un bras et une jambe, luxé un pied et brisé la rotule soit en s'accrochant aux rochers, soit en escaladant les précipices pour arracher de sa fente quelque fleur inconnue; herniaire et boîteux, il avait une santé débile, et, pour comble de malheur, comme il le dit lui-même, il était triste et sérieux. On ne sait comment s'expliquer la cause pour laquelle il s'occupa des champignons, car il était, par idiosyncrasie, leur ennemi mortel; leur forme le faisait frissonner autant que leur goût lui soulevait le cœur. A ces titres, il n'aurait guère dû les manier, mais il trouva à Vienne le Brillat-Savarin de l'époque. Balthasar de Batthyan, préfet héréditaire des cuisiniers du roide Hongrie, bon et facétieux convive qui dégustait les champignons pour Clusius et lui faisait un rapport exact sur leurs qualités. De L'Escluse fit graver de bonnes figures de trente espèces de champignons comestibles qu'il a soin de séparer en deux classes, et les décrivit avec ce talent qui l'a placé si haut dans l'estime du monde savant.

C'est donc un Belge qui eut le premier l'idée d'écrire un ouvrage à planches pour permettre au public de dis-

tinguer les bons des mauvais champignons. Il faut le dire à l'honneur du pays; avant 1500, à peine l'imprimerie florissait-elle dans nos provinces, que les botanistes de l'époque, effrayés du prix exorbitant que les médecins et les apothicaires faisaient payer les herbes les plus communes, s'avisèrent de démasquer un charlatanisme qui tournait tout entier au détriment des malades pauvres. Émile Macer fit imprimer, en 1480, un ouvrage de ce genre, et pour apprendre au peuple le moyen de se passer des droguistes, il fit graver en bois les figures des plantes usuelles. Ces figures sont si exactes que du premier coup-d'œil on reconnaît les espèces. Ce que Macer avait fait pour les végétaux utiles, De L'Escluse le fit pour les champignons. Les cuisiniers, les gastronomes et les gourmands lui doivent une reconnaissance infinie. La carrière ouverte, beaucoup d'auteurs se sont empressés de suivre la marche de De L'Escluse : la France cite ses Bulliard et ses Roques, l'Italie ses Vittadini, ses Gasparini, l'Allemagne ses Nees von Esenbeck, ses Schœffer, etc.

Les morilles, l'agaric des prairies, l'agaric des couches, le potiron, l'agaric délicieux, l'oronge, le clavaire, tous ces champignons chéris des amateurs ont trouvé dans un Belge leur premier peintre et leur premier panégyriste, tout indigne qu'il était de les juger par lui-même.

De L'Escluse a même fourni une excellente recette pour préparer une sauce aux bolets orangés qui l'emporte de beaucoup sur la sauce aux tomates. En 1584, on ne connaissait pas encore cette dernière préparation culinaire; De L'Escluse était invité chez son illustre héros Balthasar de Batthyan, au château de Nemeth-

Wywar, en Hongrie, en compagnie d'une douzaine d'hommes de lettres et de savants; on pouvait parler au repas le français, le latin, l'italien, l'espagnol, l'allemand, le hongrois ou la vandale, toutes langues familières au châtelain, mais la langue française fut préférée, c'est De L'Escluse lui-même qui nous l'affirme. A l'aspect d'un vase plein d'un jus orange, notre botaniste qui ne connaissait pas dans tout le règne végétal une substance qui pût produire cette teinte, eut quelque crainte, et demanda ce qui avait servi à donner à la liqueur cette belle couleur orange. « *Clusius uram,* lui répondit de Batthyan, c'est-à-dire, monsieur Clusius, ayez toute confiance en moi, c'est une plante de votre connaissance, amie du palais et de l'estomac, goûtez et prononcez. » De L'Escluse se laissa convaincre, il goûta et trouva la sauce digne de celle décrétée par le Sénat romain. Le rire gagna les convives, le grand ennemi des champignons venait de manger de la sauce au bolet. Nous avons vu, cette année, les pauvres paysans de Boitsfort préparer le même mets avec les nombreux bolets jaunes qui pullulent dans la forêt. Nous en donnons avis aux amateurs de la capitale; ils trouveront, à la page 273 du mémoire latin de Clusius, la préparation exquise qu'ils doivent donner aux bolets pour les manger à la manières des Vandales, passés maîtres ès-arts en fait de cuisson des champignons.

Nous n'avons pas besoin de rappeler que ces époques étaient celles des préjugés. Tragus faisait naître les truffes du tonnerre à la manière de Pline, et les champignons de la pluie du ciel; Fabri plaçait leur origine dans les vapeurs terrestres; Grevinus les donnait comme des excroissances du crachat de la terre, laquelle était,

comme de juste, une espèce d'animal sur lequel l'homme vivait en parasite. De ces origines ignobles procédaient toutes les mauvaises qualités des champignons. Un Bruxellois, Adrien Spiegel, un des successeurs de Vésale dans la chaire d'anatomie de Padoue, combattit ces absurdités. La chose n'était pas aisée, le microscope n'existait pas pour démontrer dans les champignons les graines et les organes reproducteurs, et Théophraste, dont les paroles faisaient évangile, avait admis que tout ce qui n'était ni arbre, ni arbuste, ni arbrisseau, ni herbe, n'était pas plante. Or, un champignon qui, certes, ne pouvait être un arbre, et qui n'avait aucun droit de prétendre au titre d'arbuste et d'arbrisseau, puisqu'il n'avait pas de branches, ne devait pas se nommer une herbe, privé comme il l'est, de feuilles et de fleurs. Spiegel coupa le nœud gordien, et, de sa propre autorité, il déclara, en dépit d'Aristote et de son disciple, qu'ils avaient mal observé la nature, et que les champignons, comme les truffes, étaient des végétaux.

Ceci se passait au seizième siècle. Le siècle suivant, la Belgique compta parmi ses plus illustres enfants un autre fungiste. Cette fois, ce n'était plus un écrivain qui prononçait de confiance et sur la foi d'autrui ; c'était un bon chanoine qui, d'accord avec sa cuisinière (il le dit lui-même), faisait sauter les champignons en vrai connaisseur. Ce chanoine était François Van Sterbeeck, sur lequel M. Kickx a communiqué à l'Académie des sciences une note biographique. François Van Sterbeeck, en homme bien appris, décrivit en latin tous les champignons de sa connaissance, c'est-à-dire ceux de la province d'Anvers, qu'il habitait. Le

beau manuscrit de De L'Escluse, dans lequel se trouvaient dessinées les espèces étudiées par ce grand maître, était passé entre les mains de Van Sterbeeck par les soins d'un apothicaire nommé Adrien David. Dès 1654, il se donnait beaucoup de peines pour perfectionner son ouvrage.

Un jour qu'il décrivait, entouré de piles de vieux livres, et sa table couverte de moisissures et de champignons, ces êtres aux formes et aux couleurs fantastiques, sa cuisinière entra et demanda respectueusement à son maître s'il se préparait à donner une seconde édition de son *Koock-boeck* ou Livre des Cuisiniers, qu'on lui attribuait généralement. Sur sa réponse qu'il rédigeait en ce moment un traité *ex professo* sur les champignons, écrit en latin et orné de figures, sa domestique se prit à rire. « Il faudra donc, dit-elle, que les cuisinières aillent demander aux jésuites de leur apprendre le latin. » Van Sterbeeck fit comme Molière, il suivit l'avis de sa cuisinière, jeta au feu ses manuscrits latins et fit un gros volume flamand qu'il intitula le *Théâtre des champignons, Tooneel der campernoelien*.

C'est là un vrai traité complet, complet pour le temps; frontispice, portrait de l'auteur, petits et grands vers en son honneur, sonnets et acrostiches, liste d'auteurs qu'on dit avoir consultés, noms en toutes langues, étymologies, avis des anciens, nature de la chose, origine, cause des variétés, cultures, conservation, localités favorables ou pernicieuses, dissertation sur les personnages qui les premiers osèrent manger des champignons, histoire particulière des bons, histoire spéciale des mauvais, gravures nombreuses au burin, faites d'après nature, représentation microscopique des moi-

sissures, tables alphabétiques, tout y est, rien n'est oublié. Ce volume de 396 pages in-4° se vend chez les bouquinistes 2 ou 3 francs.

Mais là ne se bornent pas les bienfaits de l'excellent chanoine d'Hoogstraeten; il avait tenu compte de toutes les bévues fatales commises de son temps, dans le choix des plantes culinaires; il avait vu prendre de la ciguë pour du persil, des baies de belladone pour des raisins, des euphorbes pour du pourpier, etc., etc. Il saisit l'occasion de la publication de son livre sur les champignons pour donner aux cuisinières de fort jolies figures des plantes vénéneuses dont il faut éviter l'emploi. Ce petit traité toxicologique est plein d'intérêt et d'anecdotes. Enfin, quelques végétaux ayant, comme la pomme de terre, des racines ou des branches souterraines comestibles et d'une figure analogue aux truffes, il voulut rendre son ouvrage aussi utile que possible en y ajoutant l'histoire et les planches de ces différentes plantes. C'est ainsi que nous sont parvenus les détails sur la culture des pommes de terre que la Belgique posséda deux siècles avant Parmentier.

Nous aurions beaucoup à écrire, s'il nous fallait énumérer toutes les belles choses que nous devons à l'illustre Van Sterbeeck d'Anvers. Nous prendrons au hasard l'histoire de la truffe comme le plus intéressant des champignons aristocratiques, et nous faisons ce choix avec d'autant plus de plaisir qu'un compatriote de Van Sterbeeck, Norbert-Cornelissen, dans sa savante et facétieuse dissertation *sur les tubera des anciens*, semble n'avoir pas connu les curieuses observations de notre chanoine.

Brillat-Savarin croit que les truffes ont été connues

des anciens, leur résurrection sur les tables modernes, n'aurait eu lieu que de fraîche date; la génération à laquelle appartenait ce piquant écrivain, aurait même été témoin de cet important événement. En 1780, dit-il, les truffes étaient rares à Paris et on n'en trouvait qu'à *l'hôtel des Américains* et à *l'hôtel de Provence;* une dinde truffée était un objet de luxe qu'on ne voyait que chez les grands seigneurs ou..... le lecteur achèvera la phrase dans le livre lui-même; il faudra bien, pour vérifier notre citation, qu'il le prenne dans sa bibliothèque.

Nous demandons pardon à la gloire du conseiller, mais la Belgique mangeait la truffe en 1662; c'est ce que nous pouvons prouver pièces officielles en main. Bien plus, on fit en ce temps-là des expériences pour la cultiver à Anvers, et on y réussit même à moitié. Nous le reconnaissons volontiers, ces services rendus à l'art culinaire, bien des Belges même les ont ignorés. « Si ma mémoire me retrace fidèlement, dit Cornelissen, ce que j'ai appris dans ma première jeunesse, je crois que mon professeur en syntaxe, lorsqu'il rencontrait le mot *tubera* dans un auteur ancien, le traduisait par *aerd-appel,* ou *pomme de terre,* et il en concluait gravement que ces tubercules étaient connus des Romains; les élèves, à une époque où la *civilisation* n'était pas aussi avancée qu'elle l'est aujourd'hui dans quelques colléges, n'avaient pas encore pris l'habitude de contredire leur maître sur les bans de l'école; j'aurais donc très-pieusement juré, *in verbâ magistri,* que le *tuber* de la Rome des César était ce que je mangeais deux fois chaque jour de l'année dans la Campine brabançonne, contrée très-riche en bonnes volailles, mais où le *nec plus ultrà* de la science culinaire était une dinde farcie

de châtaignes; la véritable truffe, de nom et de fait, était inconnue dans la Campine ; les prélats même de Tongerloo et d'Everbode n'en avaient jamais entendu parler. » M. Cornelissen avait oublié de consulter Van Sterbeeck.

Le chanoine d'Hoogstraeten allait souvent à l'abbaye de Tongerloo pour en consulter la riche bibliothèque, et s'asseoir sans doute à la table des prélats, qui réservaient la truffe pour les grandes occasions. Au milieu du dix-septième siècle, et peut-être avant, les Flamands connaissaient la truffe sous le nom d'*aerd-buylen* (loupes de terre), ou *tartufi;* mais c'était néanmoins une rareté, nous le savons bien. En 1662, Van Sterbeeck en fit venir de Florence et les planta. Son jardinier, qui ne les connaissait pas, allait les jeter l'année suivante, au printemps, lorsque son maître reconnut avec étonnement qu'elles s'étaient singulièrement reproduites; il en mit une de nouveau sous terre, mais il eut le déplaisir de la voir se creuser et perdre toute sa substance intérieure.

Ce fait mérite pourtant quelque attention. On sait qu'en 1825 la gloire de la truffe était à son apogée en France; peu de temps après, M. Turpin, de l'Institut, faillit turlupiner l'Académie et la France entière par ses recherches sur ce précieux tubercule. Le haut prix auquel on le vendait, avait tenté la cupidité de plus d'un spéculateur. Il s'agissait de savoir reproduire la truffe. Armé de son microscope, Turpin avait découvert dans ce champignon qu'il nomme la taupe végétale, un tissu filamenteux qui en est la chair, et des cellules sphériques qui contiennent chacune quatre petits corps, noirs et hérissés comme la truffe elle-même, enfin

quatre petites truffes en miniature; il les nomma *truffinelles;* c'étaient les corps reproducteurs de la bonne truffe elle-même.

Ceci trouvé, il y avait de quoi faire tourner la tête au plus habile. Une truffe renfermait des millions de truffinelles. Un botaniste allemand nommé Jung et dont on a fait Jungius, avait prouvé que la faculté régénératrice des champignons est immense. Dans une *boviste géante*, gros champignon que nous voyons quelquefois naître sur de vieilles poutres dans les jardins, Jung avait compté quarante-sept milliards de cellules reproductrices, et en calculant le temps très-court pendant lequel un champignon de cette espèce croît, se développe, se reproduit et meurt, il en était arrivé à ce résultat effrayant, que soixante-six millions de ces cellules avaient dû se former en une minute. Une truffe présentait des conditions analogues; Turpin ne chercha plus qu'à saisir l'occasion de faire germer ses truffinelles.

Il se laissa conduire par l'analogie, il suivit les préceptes de la logique. L'analogie et la logique lui firent faire une grande sottise. En disséquant une feuille de chêne, il avait trouvé dans ses cellules des corpuscules analogues à ses truffinelles; de l'analogie, il conclut à l'identité, et Turpin, qui avait un tendre pour les métamorphoses, proposa de semer des feuilles de chêne pour en recueillir des truffes. Les horticulteurs sont parfois de bonnes gens, ils essayèrent; ils perdirent leur temps et leur argent, et Turpin donna un petit croc-en-jambes à sa réputation.

Van Sterbeeck avait été plus heureux. S'il n'avait pas multiplié des truffes par celles qu'il avait obtenues une première fois, il se trouvait dans une position sem-

blable à celle où nous sommes à l'égard de beaucoup de plantes ; le lin dégénère, le chanvre s'appauvrit, la garance ne produit plus. Il n'y a donc qu'à renouveler la graine de truffes, comme on le fait pour le lin. Ce procédé si simple n'est pas venu à l'esprit de Turpin. Que ne savait-il le flamand ! Il aurait trouvé son brevet d'invention dans notre *Tooneel der campernoelien.*

En résumé, nous réclamons en faveur de la Belgique, l'honneur et le plaisir d'avoir connu, mangé, planté et reproduit la truffe avant la France. On garnira de truffes le piédestal de la statue qu'il faudra inévitablement élever à la gloire de Van Sterbeeck ; la société d'horticulture de Liége a déjà encadré son portrait dans une guirlande de champignons.

Pendant le dix-huitième siècle, la domination autrichienne assoupissait la Belgique ; la forêt de Soignes et les prairies d'Anderlecht continuèrent d'envoyer leurs morilles, leurs agarics et leurs bolets au marché de Bruxelles, mais les gourmands seuls s'en occupèrent ; aucun homme d'esprit ne les honora d'un regard. C'est le moyen-âge dans l'histoire des champignons.

A peine le dix-neuvième siècle avait-il fait renaître en Belgique les habitudes de la France, qu'on s'y occupa de nouveau de ces intéressants végétaux. Cette fois, c'est l'érudition qui se met aux prises avec la botanique, ou mieux, c'est l'une et l'autre qui se donnent la main. Cornelissen, que dans un discours prononcé il y a quelques années à Gand, on se plaît à nommer le fidèle disciple d'Horace, avait plus d'un motif pour s'occuper des truffes. Il publia à leur sujet une dissertation pleine d'intérêt *sur les tubera des anciens, considérés comme étant les truffes de nos jours, et à*

cette occasion, sur deux passages de la traduction de Suétone par La Harpe.

Cet écrit prouve que la connaissance de l'histoire naturelle sied bien, même à un littérateur, et que plus d'une question ardue peut se résoudre par les lumières de la science. Les dictionnaires employés au commencement de ce siècle, donnaient les truffes pour des fruits d'arbre; il n'y avait rien d'étonnant à voir professer sur elles les idées les plus fausses. Cornelissen est d'avis que réellement les Romains connurent les truffes et qu'ils les distinguèrent très-bien des champignons; en homme plein de son sujet, il discute aussi savamment que plaisamment la question de savoir s'ils la mangeaiant râpée, râclée, hachée, s'ils la mangeaient râpée à la cuisine ou à table, avant ou après la cuisson; mais, après avoir exposé ses preuves avec toute la gravité que comporte le sujet, il finit par avouer que content d'aimer et de manger la truffe, râpée, râclée ou hachée comme on la lui offre ou comme on voudra la lui offrir, il ne décidera rien dans une matière aussi importante.

Une question effleurée par Cornelissen, en passant, et, croyons-nous, à son insu, est celle de savoir si réellement la foudre exerce quelque influence sur les truffes. L'opinion des anciens était que les coups de tonnerre les faisaient naître. On a ri de cette opinion, mais de quoi n'a-t-on pas ri en ce bas monde? Il n'y aurait rien d'étonnant à voir le tonnerre favoriser la croissance des truffes; il favorise bien celle du houblon et des haricots. Croissant sous terre, la truffe peut recevoir l'influence salutaire du fluide électrique du globe, tout comme les champignons paraissent recevoir de l'orage un effet contraire. Écoutons à ce sujet, le savant

De Candolle : « Les maraîchers de Paris qui se livrent à la culture des champignons des couches (*agaricus campestris*) m'ont assuré que le tonnerre tue les champignons des couches en plein air, et ils les placent dans les caves et mieux encore dans les catacombes pour éviter cet effet. J'ai vu une culture de ce genre établie dans une carrière du faubourg St-Jacques qui offrait deux étages : le cultivateur m'assura que dans l'étage supérieur, le tonnerre tuait encore quelques champignons, mais jamais dans l'étage inférieur. Je rapporte ces faits sans les garantir; mais la dépense que ce jardinier faisait pour descendre son fumier dans les catacombes, et l'air joyeux avec lequel il désirait le tonnerre pour tuer les couches de ses concurrents, me persuadèrent au moins de la sincérité de son récit. » C'est en partant de cette donnée qu'un professeur de l'Université de Liége a proposé dernièrement d'établir de grandes couches de champignons dans les cavités délaissées dans les houillères où règnent constamment de la chaleur, de l'humidité et de l'obscurité, les trois conditions indispensables à toute bonne venue de champignons. La Belgique pourra ici encore donner un bon exemple à suivre. La nature d'ailleurs fait développer dans les houillères d'énormes champignons, des byssus, blancs de neige, qui s'étendent comme des tapis de velours blanc sur les couches de houille si noire. A Namur, on a trouvé dans une houillère d'immenses rhizomorphes; ce champignon étendu et enchevêtré comme un feutre de racines, répand, par ses innombrables extrémités, une douce lumière bleue qui jette dans les longs corridors des mines une lueur fantasmagorique.

C'est encore en Belgique qu'on a découvert, dans ce

siècle-ci, les premiers champignons pétrifiés cités dans les annales de l'histoire naturelle. La pétrification d'un champignon paraissait impossible, vu, d'un côté, la lenteur avec laquelle le liquide lapidifiant dépose ses molécules et pénètre la substance, et de l'autre, la promptitude avec laquelle difflue ou se résout en liqueur tout champignon, non pas suranné, mais trop vieilli d'un jour. Cependant, dans le voyage entrepris par ordre de l'Académie royale des sciences à la grotte de Han, par feu Kickx et M. Quetelet, le premier découvrit dans la grotte de Freyr un véritable champignon saisi par le marbre liquide et converti en une superbe pierre.

Cependant, érudition, phosphorescence, pétrification, toutes ces brillantes observations pâlissent devant une découverte belge, sinon très-récente, du moins trop peu connue, et qui a le rare mérite d'être du goût de tout le monde. Cette découverte, c'est l'art de produire à très-peu de frais, en toute saison, autant de champignons qu'on en désire; cette découverte est due à M. le baron Joseph d'Hooghvorst, membre du Sénat belge.

Nous devons, dans l'intérêt des arts, des sciences, des progrès incessants de l'industrie, nous y arrêter quelque peu.

Le baron Joseph d'Hooghvorst, après avoir beaucoup étudié la culture générale des champignons, indique les moyens suivants d'en obtenir dans les appartements, les cages d'escaliers, les antichambres, les cuisines, et enfin les écuries. Laissons-le parler.

« Beaucoup de personnes ont de très-jolis meubles qui servent à porter des pots de fleurs; rien n'empêche que le dessous de ces meubles serve à faire venir des

champignons, et de réunir ainsi l'utile à l'agréable. L'expérience que j'en ai depuis dix ans, lève à cet égard toute espèce de doute. J'ai fait faire des tiroirs en bois de sapin recouverts de couleur; ils remplissent le vide qui se trouve sous les gradins portant des fleurs dans mon appartement, et moyennant bien peu de soin et sans jamais la moindre odeur, j'ai le plaisir de récolter tout l'hiver beaucoup de champignons Je n'emploie en cette circonstance que de la bouse de vache séchée sans aucun autre fumier, et je la prépare de la manière suivante : après l'avoir fortement humectée avec de l'eau nitrée, je la fais tasser avec les pieds à l'épaisseur de quatre pouces environ, toujours en y mêlant un peu de terre jetée à la main ; je sème ensuite le blanc, sans le briser trop, avec un peu de terre et de la bouse de vache, deux pouces seulement ; après l'avoir entassé, je couvre le tout d'un pouce de terre. Il est possible que la hauteur de sept pouces que je donne ainsi à cette espèce de couche ne soit pas nécessaire, mais je ne l'ai pas essayée avec moins de hauteur. L'exemple que je viens de citer prouve que l'on peut avoir des champignons dans les cages d'escalier et surtout dans les cuisines, sous les tables destinées à les nettoyer avant de les mettre dans les casseroles. Lorsque les bacs ou tiroirs ont cessé de donner, on a soin de récolter le blanc qu'ils contiennent et qui s'y trouve en abondance; il est très-bon pour faire de nouvelles couches.

» Un local avantageux pour avoir des champignons est bien certainement une écurie où la chaleur égale, douce et vaporeuse, doit contribuer au développement du blanc. Le manque de place est l'obstacle que l'on rencontre le plus souvent; mais par la manière simple

et peu coûteuse que je vais indiquer, il y a peu d'écuries où l'on ne puisse établir une ou plusieurs séries de couches : je suppose une bibliothèque avec des rayons de la profondeur de deux pieds au moins, selon la place, les rayons séparés de vingt-six pouces les uns des autres ; une planche de dix pouces clouée à la planche qui forme le rayon et figurant un petit bac de la profondeur de dix pouces avec un jour au-dessus de seize pouces. On remplit ce bac de six pouces de bon fumier de cheval et de trois pouces de bouse de vache nitrée ; un pouce de terre couvrira le tout. Le jour de seize pouces environ est nécessaire pour soigner et arroser. L'appareil se trouve fermé par un rideau de grosse toile, se mouvant avec facilité sur une corde ou une tringle de fer. De cette manière on peut avoir six couches à champignons dans une hauteur de quatorze pieds : deux pieds étant la profondeur, et la largeur étant indéterminée. »

Cette méthode, aussi facile qu'économique, nous l'avons mise nous-mêmes en pratique, et nous croyons fermement que, répétée partout, elle nous dispenserait bientôt de faire venir de Lille les champignons qu'on consomme à Bruxelles.

Là, d'ailleurs, ne doit pas s'arrêter la culture des champignons. Un autre perfectionnement nous attend. Nos anciens auteurs, comme Dodoëns, de L'Obel, Ruelle, etc., ont parlé d'une pierre du royaume de Naples qui, mise en terre, produit un grand nombre d'excellents champignons ; longtemps, on a traité cette assertion de chimère, on a crié à la fable. Cependant, cette *pietra fungana* existe, elle est même assez commune à Naples, d'où on l'a transporté aujourd'hui à Vienne, à Berlin, et partout cette pierre produit des

champignons. Nous avons vu à Naples, M. Gasparini, qui s'est voué expressément à l'étude de cette pierre, et nous croyons pouvoir annoncer que bientôt la Belgique possédera aussi cet objet curieux (1). On ne saurait guère concevoir comment une pierre produirait des champignons, et en effet c'est une erreur. La prétendue pierre, d'après les recherches de M. Gasparini, n'est autre chose qu'une souche vivace qui produit incessamment des appareils reproducteurs. Ces derniers sont ce que nous prenons pour des champignons, absolument comme les agarics ordinaires ne sont que des appareils reproducteurs qui naissent du blanc. La *pietra fungana* est du blanc durci, voilà touté la merveille réduite par la science du microscope à sa plus simple expression.

Il est impossible que la méthode Hooghvorst ne soit bientôt mise en pratique par tous ceux qui la connaîtront. Or, l'expérience nous l'a appris, la couche faite, elle produit non-seulement force excellents champignons, mais encore quelques champignons nuisibles, et puis vient l'éternelle question : Comment distingue-t-on les bons des mauvais. La réponse, la voici : sont reconnus comme dangereux 1° les champignons qui changent de couleur quand on les coupe; 2° ceux qui bleuissent quand on les déchire; 3° les champignons laiteux qui laissent suinter du lait de leurs blessures; 4° ceux qui vieillissant se fondent en une eau noire. Ce sont surtout ceux-là que nous avons vus se développer en abondance dans les jeunes couches de Bruxelles.

---

(1) Depuis que ces paroles ont été écrites, Mgr le duc d'Arenberg a introduit la *Pietra fungana* à Bruxelles.

Plaute et Erasme appelaient bolet, fonge ou champignon tout homme qui devient la preuve vivante de cet axiome :

Bienheureux les pauvres d'esprit :
Le bonheur n'est pas dans la tête,
On peut être heureux quoique bête.

Nous protestons contre une pareille interprétation. Ni Aimé-Martin, ni madame Leveneux, ni Boitard, autorités sacrées en fait de langage de plantes, n'ont admis ni pu admettre un emblème si faux et si outrageant pour la gloire des champignons. Tout le monde est d'accord que les champignons, les truffes et les hommes d'esprit ont ensemble des relations quotidiennes.

8 *mars* 1848.

Truffes de Paris.

On est généralement dans l'opinion que les truffes qui nous sont expédiées de France, viennent du Périgord. Cependant, il y a bien longtemps qu'on extirpe des truffes hors de la terre, jusqu'aux portes de Paris, à Vincennes, sur le coteau de Beauté, entre les portes de St-Maur et de Nogent. En 1764, M. de Villetaneuse avait affermé, pour l'extraction des truffes, son parc situé près de Saint-Denis, et aujourd'hui à Magny, sous les hêtres, les charmes, les bouleaux, à six centimètres de profondeur, on en trouve une grande quantité. Ces truffes sont excellentes, douces et suaves, et ne diffèrent en rien de celles du Périgord, sinon peut-être par une odeur moins animalisée, ce qui est une qualité. Cependant, les préjugés des consommateurs sont tels qu'il a

fallu et qu'il faut encore faire passer ce produit dans le commerce par une voie clandestine.

On récolte les truffes à Magny, on les envoie à Orléans, et de là elles reviennent à Paris sous le nom de truffes du Midi. Il est bien entendu que l'acheteur paie le voyage.

En 1844, la fraude a mis au jour la supercherie; une caisse de truffes de Paris expédiée à Orléans et déclarée comme renfermant des pommes de terre, fut saisie; le secret était trahi, la curiosité et l'indiscrétion du conducteur ont consommé le reste. Aujourd'hui on sait qu'un hectare de terre produit à Magny 50 kilogrammes de truffes, ce qui fait un très-beau produit. Jusqu'au moment de la capture d'Orléans, l'expéditeur ne faisait sa récolte que la nuit, sans chiens, ni cochons; sa seule expérience suffisait pour savoir précisément où gisaient les précieux tubercules, qui ont au reste leurs amateurs souterrains tout comme sur terre; les mulots en font, en effet, une ample consommation.

Les truffes n'existeraient-elles pas en Belgique? nul ne peut le dire; les voilà à Paris, et nous savons qu'il y en a en Angleterre, à Northampton, à Oxford. Les truffes anglaises sont aussi bonnes que celles de Provence et de Languedoc. Ce qu'il y a de singulier, c'est que les Anglais prétendent que la graine de truffes leur est venue de France avec plusieurs autres plantes. Or, on cultivait la truffe à Anvers en 1668, et nul ne pourrait affirmer que la graine n'en soit pas conservée et propagée sous terre; le difficile est d'être aussi heureux qu'à Magny. Toutefois, nous attirons sur le fait l'attention de nos lecteurs.

15 *janvier* 1844.

Fécondité de certains arbres à fruits.

La physiologie des plantes inscrivait avec satisfaction dans ses annales, à propos de l'immense fécondité de certains arbres à fruits, l'exemple de l'oranger dit de saint Dominique qu'on montre au couvent de Sainte-Sabine à Rome. On dit que saint Dominique a planté cet arbre en 1200. Il porte parfois de 13 à 14,000 oranges, et ce n'est jamais que sur la moitié de la cime que cette prodigieuse provision existe; l'autre moitié, pendant un an, se repose, et ainsi alternativement.

M. Dubreuil, le célèbre arboriculteur de Rouen, vient d'ajouter deux autres exemples d'une remarquable fécondité. Il cite une vigne à Ambréville la Mi-Voie, département de la Seine-Inférieure, qui âgée d'un siècle, porte les bonnes années à elle seule 250 kilogrammes de raisins. Un poirier, dit *poirier de cueillette*, à Dieppe, compte aujourd'hui 150 ans d'âge. Son produit moyen annuel est de 6,000 poires.

Il serait très-intéressant que dans les localités de la Belgique où existeraient de vieux arbres à fruits, on voulût tenir note pendant quelques années de leurs produits avec exactitude afin de connaître l'influence des climats sur la fécondité des arbres à fruits, partie de la science qui est loin d'être faite.

17 *décembre* 1850.

De l'importance de la culture maraîchère.

Quand il s'agissait, il y a trois ans à peine, d'arriver au secours des Flandres, on se souvient que les débats

parlementaires ont porté en Belgique sur la haute importance pour une nation voisine de l'Angleterre de la bienfaisante culture maraîchère. Cependant, on fit en général et on fait encore la sourde oreille. La Flandre occidentale surtout, la plus heureusement constituée et par le sol et par le climat pour cette culture, nous dirons même la plus providentiellement dotée par le génie de ses habitants pour cette branche de prospérité, est précisément celle où le mouvement est le moins actif. La province d'Anvers sent davantage le bien que peut produire la culture abondante de légumes et sans doute des départs pour Londres de nos produits des jardins frappent les esprits de cette incontestable utilité.

Un savant Belge, résidant à Paris et membre de l'Institut, M. Joseph Decaisne, de Bruxelles, vient de publier un travail statistique excessivement curieux sur l'approvisionnement de Paris en fruits et en légumes. Nous ne suivrons pas l'auteur dans les détails qui intéressent plus la France que nous. Mais nous ne pouvons nous empêcher de donner les valeurs générales des ventes, afin de montrer quelle influence les fortes populations exercent sur la production des plantes maraîchères.

Il ne s'agit ici que des légumes frais et seulement de leur vente sur les carreaux des halles en 1849.

Paris consomme 23,725 voitures d'oignons, 29,930 voitures de choux, 11,680 voitures de carottes, 10,220 voitures de navets, 9,855 voitures d'artichauts. Le département de Seine-et-Oise envoie presque la complète totalité de pois, haricots verts et fèves dont le nombre de sacs ou culots est de 349,019.

La consommation des champignons est énorme : le nombre de maniveaux vendus à la Halle est d'environ 2,325,000 à raison, prix moyen, de 20 centimes chacun. Depuis vingt ans, la culture des champignons dans les carrières a pris un développement prodigieux. Nous avons demandé, il y a des années, que toutes les grottes si nombreuses de la province de Liége, servissent au même usage.

Les salades et les radis, etc., se vendent surtout par les Normands aux portes; on ne peut donc savoir exactement leur consommation, mais elle doit être énorme, puisque pendant plusieurs mois les radis et la romaine servent de fond de souper aux ouvriers de Paris.

Le nombre de paniers de fruits vendus aux Halles en 1849 a été de : pommes 363,225, poires 103,000, raisins 279,375.

On consomme en quelques semaines 3,000 sacs de châtaignes cuites à la vapeur dans les rues et 49,000 litres de marrons. A partir du mois d'août 1847, il est arrivé aux ports 277 bateaux chargés de paniers de fruits, savoir : 49,641 paniers de pommes à fr. 3-48 le panier; 18,880 paniers de poires à 1-99; 418,764 paniers de raisins à 2-31, et en wrague 25,224,300 pommes à raison de 1-84 le cent; 7,682,600 poires à 1-11 le cent. Les ports ont encore fourni 2,631 hectolitres de marrons et 4,500 sacs de noix, mais à la Halle on ne vend celles-ci que vertes, les noix sèches se vendant dans les rues.

17 *décembre* 1850.

VII. PATHOLOGIE VÉGÉTALE

OU

MALADIES DES PLANTES.

Maladie nouvelle de la vigne.

Dans les jardins à Louvain, surtout dans la direction du château de César, dans les vignobles aux environs de cette ville, sur quelque treilles à Bruxelles, dans quelques vignobles aux environs de Liége, s'est déclaré en 1850 une maladie de la vigne dont nous n'avons jamais constaté l'existence auparavant. Les grappes et quelques feuilles blanchissent, se couvrent comme d'une farine légère et efflorescente; les raisins s'arrêtent dans leur développement, ne mûrissent pas et les branches avortent. Dans certaines localités, ce mal fait le désespoir des horticulteurs. Vue au microscope, cette prétendue farine est un champignon formé de petits filets qui se brisent au sommet en articles ovoïdes et reproducteurs (*Odium Turkeri*). On sait aujourd'hui qu'une aspersion de fleur de soufre faite au besoin avec une pompe ou une seringue à piston, répétée plusieurs fois, empêcherait le développement de ce fléau dont les annales vinicoles n'offrent pas d'exemple (1).

(1) Le journal d'Agriculture du royaume de Belgique (oct. 1850) a donné toute l'histoire de cette maladie; depuis il a été confirmé que la fleur de soufre détruit le mal.

Sulfurisateurs ou machines à soufrer les plantes malades

Depuis qu'il a été constaté que la maladie de la vigne, dont les ravages continuent dans les serres en Angleterre, cède à l'action du soufre, la médecine botanique a fait de grands progrès. On ne se borne plus à soufrer les vignes malades, mais on soufre des champs entiers de navets qui ont, à ce qu'il paraît, une maladie analogue à celle de la vigne et de la pomme de terre, MM. Fry et Alsop ont pris brevet pour un *sulfurisateur,* brevet d'invention et puis brevet de perfectionnement. Dans cette machine, le soufre passe par une trémie qui le tamise et il est projeté à distance comme une pluie très-fine par un soufflet; la fleur du soufre file d'abord dans un tube où l'introduit une roue qu'on fait tourner plus ou moins vite par une manivelle, cette roue meut le soufflet. On règle ainsi à volonté et la quantité de soufre et la distance à laquelle on le projette : cette opération se fait donc sans danger pour l'homme.

M. Epps de Maidstone vient de prendre à son tour un brevet en Angleterre, en France et en Amérique pour un sulfurisateur en éventail. Ici, c'est une boîte d'oscillation où le soufre, introduit dans un réservoir, passe dans un tube s'ouvrant devant un éventail qu'on meut sans peine et par un mécanisme très-simple; le soufre se projette hors de la boîte, en avant, sans gêner le moins du monde l'opérateur qui agit de la main par un simple mouvement de va et vient. Il y a de ces sulfurisateurs de toute calibre, pour les petites serres, comme pour des champs entiers, car on emploie maintenant ces

instruments contre l'immense série des maladies des plantes dues à des champignons.

Singularité observée sur les grappes de raisin.

Chacun sait qu'il existe au-delà de six cents variétés de vignes et que cependant on ne sème pas les pepins pour produire ces variétés. M. Raffeneau-De Lille, professeur à Montpellier, a même prouvé que si l'on sème des pepins, on obtient généralement les mêmes variétés que celles d'où ils sont sortis, tandis que par la division des ceps et la déclimatation, on obtient de nouvelles variétés. Enfin, l'œnologie nous apprend que la vigne du Johannisberg, produisant le vin bien connu de ce nom, transportée au cap de Bonne-Espérance, y a fourni des raisins qui donnent le vin sucré et mielleux de ce nom. La vigne se passe donc de la fécondation croisée, source première de tant de variétés de plantes que l'homme a perfectionnées à son usage, et la plante de Noé mériterait certes les honneurs d'une étude toute spéciale afin de découvrir les causes d'un si étonnant phénomène. Nous n'avons pas besoin d'insister sur l'utilité qu'en retirerait l'industrie vinicole.

Mais voici deux nouveaux faits qui sont bien constatés et qui prouvent plus encore comment le pouvoir de se modifier appartient à la vigne même, au cep et non à sa nouvelle formation par voie de génération. A Mersberg, dans le Mersebourg (Saxe), il y a des ceps qui produisent dans une seule et même grappe des raisins appartenant au *Bourgogne* blanc et des raisins ap-

partenant au *rulander* rouge. Les uns produiraient du vin analogue au Bourgogne blanc, et les autres un vin de Rhin, s'ils étaient isolés. Ces raisins diffèrent de couleur, de grosseur, de goût et de parfum. Au parc de Stradsett, dans le Norfolkshire, on a semé des pepins. Un cep a produit et produit encore un fait analogue : il porte à la fois des grappe d'un raisin blanc et d'autres d'un raisin rouge, et enfin des grappes où les mêmes variétés se rencontrent mélangées, tranchées, et jamais intermédiaires ou passant peu à peu de l'une à l'autre. Cette bizarrerie n'a pas encore été introduite, que nous sachions, dans les serres à vignes qui deviennent de plus en plus nombreuses en Belgique.

VIII. GÉOLOGIE DU RÈGNE VÉGÉTAL.

Les fleurs du monde antédiluvien.

Dans un pays comme le nôtre où la richesse territoriale va se puiser jusqu'à près de trois mille pieds sous terre, à peu près comme si nous avions des Alpes en creux, tout ce qui tient à mieux faire découvrir la nature et l'histoire de ces valeurs enfouies est d'un intérêt général. Tout le monde sait, pour peu qu'on ait reçu une éducation à la hauteur de nos exigences sociales, que la houille n'est pas une pierre, un minéral, quelque chose qui naisse et croisse par cristallisation, mais que la houille est tout simplement un amas de plantes enfouies dans les grands troubles de la terre, comprimées par les éboulements et devenues ainsi une pâte, une bouillie

carbonisée. Des géologues ont vu même dans cette grande accumulation d'un produit si convenable pour la combustion et l'éclairage, pour la voirie à vapeur et la préparation des métaux, un effet des vues providentielles qui ont, dans des temps fort éloignés de la création humaine, bouleversé les forêts pour que la société actuelle les exploite, quand la civilisation a déboisé la surface de la terre. Ce qui est clair dans tout ceci, c'est que sans la houille, la Belgique verrait ses ressources et sa prospérité décliner de moitié. On ne peut donc pas rester insensible à toute espèce de progrès réel que fait la science des mines, et si l'étranger nous fournit des connaissances nouvelles, il nous semble de notre devoir de les répandre chez nous, de les populariser, de les signaler, s'il s'agit d'ouvrages utiles, à la contrefaçon qui a mieux à faire sans doute, que de gâter nos mœurs par ces centaines de romans insipides et souvent niais, s'ils ne sont dangereux.

Or, nous avons précisément à parler ici d'un de ces ouvrages classiques, d'un intérêt général qui, reproduit par les presses belges, rendrait non-seulement service au pays, mais se vendrait en quantité sur les marchés étrangers. Ce recueil est celui-ci : ***Les genres des plantes fossiles comparés avec ceux du monde moderne expliqués par des figures***, par M. Goeppert, professeur à l'Université de Breslau; Prague: 1841 et 1842.

M. Goeppert est la plante fossile incarnée; et puisqu'il est permis que les fossiles aient assez d'esprit pour en apprendre aux vivants, ce que Cuvier a fort bien démontré, on peut dire que M. Goeppert est un fossile fort aimable. Jusqu'ici on avait des bois fossiles, des feuilles fossiles, des os fossiles, des infusoires fossiles; mais

M. Goeppert, qui est botaniste et qui par conséquent cherche des fleurs, a eu le rare bonheur de trouver les fleurs des mondes antédiluviens. Cela est exact à la lettre : il a fait un bouquet de ces fleurs de Titans ; il a vu leur épanouissement, leurs corolles, leurs amours ; il en a presque dicerné les parfums ! Bien plus, il a voulu savoir comment la nature s'y était prise pour rendre pierre ce qui était si délicat, pour éterniser ce qu'un souffle détruit, pour mouler en médaille géologique ce qu'un doigt ne toucherait pas sans le flétrir ; et il a été si patient, si sagace qu'il a saisi ce mécanisme : il vous fait assister à ce passage du temporaire à l'éternel, à cette métamorphose du fragile au durable. Et comme si M. Goeppert avait peur qu'on ne lui dise un jour comme Rousseau disait aux chimistes : Je ne croirai à la décomposition de la farine que lorsqu'un chimiste m'en fera, il a marché de l'analyse à la synthèse : il a fait des plantes fossiles. Il est homme à entrer dans un salon, une rose fossile à la boutonnière : c'est là un ordre de savant, s'il en fût.

On concevra facilement qu'on n'arrive pas à tant de choses sans un labeur quotidien et beaucoup de soins, de recherches, de tortures d'esprit et d'essais infructueux. Aussi, pour bien faire, le professeur de Breslau a réalisé le proverbe allemand : Fait bien qui a corps de plomb et tête de feu. Il s'est cloué à son fauteuil, a amassé autour de lui force pierres et roches, et puis a donné l'essor à son imagination. Antiquaire du monde, il a plongé à deux mains dans ses dépouilles, puis a reconstruit les forêts, les prés, les oasis des temps passés. Cuvier, avec un os vous reconstruisait un animal ; Goeppert avec une feuille vous refait l'arbre, avec un

grain de pollen, il fait revivre la fleur; et quelle fleur, bon Dieu! Celle que l'œil humain n'aurait jamais vue, si la science n'avait pas été là, elle pour qui le temps même ne cache plus ce qu'il a détruit.

Voyons un peu cette chambre au milieu de laquelle rêve parfois des heures entières le professeur de Breslau : Il y a là 236 morceaux de pierre des roches de transition, comme celles que vous foulez aux pieds dans les Ardennes et aux bords de la Meuse; 1,548 morceaux de houille, comme vous en brûlez tous les jours sans rien y voir; 34 blocs de grès bigarré, comme celui qui a servi à bâtir la cathédrale de Strasbourg et les églises de Mayence, où Victor Hugo ne voyait, lui, homme de science pourtant, que des monuments roses, du badigeonnage; 122 échantillons de ce lias dénudé des côtes d'Angleterre et où plusieurs dames anglaises ont retrouvé de vrais monstres d'avant le déluge; 242 amas de sable vert, de craie, comme ceux sur lesquels vous vous promenez le long des boulevards de Bruxelles; 742 portions de lignites et de tourbe où les Bataviens voyaient de la houille, et cela, comme disait le *Journal de La Haye*, parce qu'ils ne sont pas naturalistes; 259 de ces petits galets semblables à ceux qu'on jette dans les foudres aux bords du Rhin, pour faire remonter le vin vieux d'un siècle; et puis une cinquantaine de ces incrustations singulières, comme celles que vous n'avez peut-être jamais cherchées dans les ruisseaux de Laeken, parce que vous connaissez les fontaines incrustantes de Forli, et que vous ne saviez pas que vous en aviez de fort belles aux portes de Bruxelles. Voilà le bazar de M. Goeppert.

M. Brongniart, de l'Institut de France, s'est beaucoup

-cupé aussi de végétaux fossiles; mais dans son esthétique, il a pris pour principe de comparer l'antédiluvien au monde actuel, les plantes d'alors aux plantes d'à présent. M. Goeppert suit une toute autre marche; il prouve à toute évidence qu'on ne peut pas distinguer toujours deux arbres de nature très-différente, comme le pin ordinaire et le Weymouth, par exemple, à leur seule structure interne. Sa philosophie, à lui, est donc de séparer nettement le monde fossile du monde vivant, et de donner au premier une nomenclature et un but à part, plutôt en regard de la géologie qu'en regard de la botanique. Il a classé les plantes fossiles en trois ordres: celles où les tiges, les feuilles, les fleurs ou les fruits interposés entre des couches pierreuses ou terreuses, flexibles et légèrement brunis sont dans un état de parfaite carbonisation; celles où des empreintes d'écorce ont l'intérieur rempli de matière pierreuse, et enfin celles de vraie fossilification où la totalité de la masse interne et les organes isolés, les cellules et les vaisseaux sont remplis de matière pierreuse, mais non pas changés en pierre, comme on a coutume de le dire.

Dans la houille de Silésie et d'autres contrées, M. Goeppert a retiré des plantes encore flexibles sur lesquelles même il a disséqué l'épiderme et les organes de l'évaporation; il étudie comment l'embrasement souterrain a détruit les tissus sur les autres plantes houilleuses. C'est dans la formation du keuper qu'il a découvert des branches d'un arbre analogue au bouleau où toutes les fleurs et le pollen étaient encore parfaitement conservés; des pins lui ont montré le même phénomène.

On sait que dans le nord de l'Europe, il tombe par-

fois du ciel une énorme quantité de poussière jaune. On a pris cette chute pour une pluie de soufre, mais les savants ont reconnu qu'au lieu de soufre, cette poussière se compose de la matière pollinique des fleurs de pin. Or, dans le Westerwald, la Finlande, la Bohême et même à New-York, on a trouvé de cette substance florale en si grande quantité dans les couches de la terre et mélangée avec une prodigieuse masse d'infusoires, qu'on doit en inférer que dans les époques antédiluviennes, les forêts nombreuses de pins gigantesques obscurcissaient souvent la clarté du jour par ces nuages de poussière jaune, nuages tellement pressés, tellement denses, que leur chute sur la terre exhaussait le sol de plusieurs pieds.

Nous avons dit que M. Goeppert fait des plantes fossiles; pour montrer comment s'est opéré la fossilification, il agit avec de l'argile, du feu et de l'eau sur une plante donnée et surtout sur une fougère qui est de l'ordre des végétaux que le travail géologique du globe nous a le mieux conservés, et il parvient par la voie humide, au bout d'un an, à produire des échantillons de cabinet tellement bien imités de ceux de la nature, que si l'on n'était prévenu on se méprendrait étrangement. Des antiquaires ont imité des médailles frustes; à Baïa, le moindre forgeron vend des objets d'hier pour des antiquités romaines; on conçoit que l'art imite l'art; mais, pour imiter la nature, l'égaler dans ses procédés, il faut, certes, pousser l'imitation dans ses dernières limites.

On voit quelquefois des bijoux de succin renfermer une mouche, un insecte; on voit des collections de ceux-ci dans les cabinets d'histoire naturelle. M. Goeppert a étudié le succin d'une foule de pays, même celui de

Mons en Belgique, et il y a trouvé non-seulement des animaux, mais des mousses, des champignons, des hépatiques, des fougères, en fleurs, en fruits, et dans ces fleurs les plus petits organes conservés comme un baume de momie : il y a vu jusqu'aux poils microscopiques qui ornent le tissu velouté des fleurs semblables aux pensées. La pierre à fusil et ces grosses pierres qui ont servi à paver les boulevards de Bruxelles lui ont présenté les mêmes faits. Le monde est inépuisable de merveilles.

Les anciennes mines comblées par les éboulements, les sépulcres des Aborigènes et la Bohême lui ont fourni l'occasion de constater comment le bois d'anciennes constructions passait à l'état de houille piciforme. Ce travail souterrain diffère totalement de la pourriture, car, dans cette dernière décomposition, l'oxygène se sépare du bois, tandis que dans la première c'est l'hydrogène, et cette différence explique pourquoi il y a tant d'acide carbonique dans la houille. Toute la partie de son ouvrage qui traite de la formation de la houille, est on ne peut plus propre à jeter un nouveau jour sur l'étude et les caractères de cette importante matière, et nous la recommandons à l'attention sérieuse des ingénieurs. Ce qu'il expose ne tend à rien moins qu'à conduire la science un peu plus tôt, un peu plus tard, à convertir la lignite et la tourbe en véritable houille. La Hollande et la Flandre doivent s'émouvoir à une telle découverte.

Les archéologues eux-mêmes sont intéressés aux travaux de M. Goeppert. Sous le règne de François Ier d'Autriche, on retira du Danube, près de Belgrade, un pilotis du pont que l'empereur Trajan y avait fait construire ; ce pilotis était, disait-on, converti en agate

à la profondeur d'un demi pouce, tandis que l'intérieur avait conservé sa nature ligneuse. M. Goeppert démontre l'impossibilité d'une fossilification par la silice dans un temps aussi court, et fait mettre sur leur garde les archéologues trop crédules qui croiraient à un tel changement.

Ce que nous venons de dire de cet ouvrage de M. Goeppert suffira, sans doute, pour attirer l'attention de nos ingénieurs et de nos savants. Pour les nombreux élèves des écoles spéciales des mines de notre pays, il n'est pas de meilleur ouvrage à consulter.

18 *fevrier* 1842.

FIN.

TABLE ALPHABÉTIQUE

DES 742 NOMS PROPRES

cités dans cet ouvrage.

D

TABLE ALPHABÉTIQUE

DES PRINCIPALES PLANTES

citées dans cet ouvrage.

Z

TABLE DES CHAPITRES.

Expositions de diverses sociétés d'horticulture de Belgique pendant l'année 1850.

Deuxième partie.

I. HISTOIRE DE LA SCIENCE.

II. ARCHITECTURE DES JARDINS.

III. CAINOTOMIE HORTICOLE

ou histoire des nouveautés en fleurs ou fruits.

IV. ARCHÉOLOGIE HORTICOLE,

anciennetés extraordinaires ou aimables.

V. ESTHÉTIQUE HORTICOLE

ou le beau idéal des fleurs.

VI. BROMATOLOGIE HORTICOLE

ou culture de plantes alimentaires.

VII. PATHOLOGIE VÉGÉTALE

ou maladies des plantes.

VIII. GÉOLOGIE DU RÈGNE VÉGÉTAL.

OUVRAGES DE M. CH. MORREN,

EN VENTE CHEZ LES MÊMES LIBRAIRES.

Histoire naturelle générale.

	Fr.	C^s.
1° **Tentamen Biozoogeniæ generalis.** 1 vol. in-4°, Bruxelles, 1829	1	»
2° **Essais sur l'Hétérogénie dominante.** 1 vol. in-8°. Deuxième édition. Liége, 1838 . . .	6	»
3° **Recherches sur la Rubéfaction des eaux** et leur oxygénation par les animalcules et les algues, par MM. Auguste et Charles Morren. 1 vol. in-4° avec pl. color. Bruxelles, 1841. .	10	»
Notions élémentaires des sciences naturelles et physiques, applicables aux usages de la vie, cours divisé en cinq parties, savoir:		
Physique, par M. Auguste Morren, doyen de la faculté des sciences de Rennes. 1 v. in-12 . .	1	»
Chimie, par le même, 1 vol. in-12.	1	»
4° *Minéralogie*, par M. Ch Morren, 1 vol. in-12. .	»	75
5° *Botanique*, par le même, 1 vol. in-12. . . .	1	»
6° *Zoologie*, par le même, 1 vol. in-12.	1	»

Histoire des sciences.

7° **Mémoire pour servir aux Éloges des Savants** de la Belgique et à l'Histoire des Sciences dans ce pays (Vanderlinden, 1832; Kickx, 1832; Engelspach, 1831; Cuvier, 1832; Roucel, 1835; Spiegel, 1838; Courtois, 1838; Fohmann, 1838; Schmerling, 1838; Minkelers, 1839; De Candole, 1843; Van Hulthem, 1845; Papejans, 1846; Van Aelbrouck, 1848; Van Mons, 1849; Remacle Fuchs, 1849; De Poederlé, 1850, 1 vol. in-12, Bruxelles, 1849	5	»

Palæontologie.

8° **Revue des ossements fossiles** du Brabant, in-4° avec pl. 2e édit. Bruxelles, 1831	10	»

Fr. Ces.

9° **Descriptio Polypariorum fossilium** in regno Belgico repertorum, 1 vol. in 4° avec 22 pl. Couronné en 1827, paru à Groningue, en 1829. 30 »

10° **Mémoire sur les ossements humains** des tourbières, in-8°, pl. Gand, 1832 . . . . 2 »

11° **Mémoire sur les ossements fossiles d'éléphants** trouvés en Belgique. In-8°, avec pl. Gand, 1834. . . . . 2 »

Zoologie.

12° **De lumbrici terrestris historia naturali** et anatomia Tractatus, 1 vol. in-4°, 32 pl. gravées. Couronné en 1826, paru à Gand, en 1829 . . 70 »

13° **Mémoire sur l'émigration du puceron** du pêcher et son anatomie, in-8°, pl. Paris. 1835. 5 »

14° **Mémoire sur les vibrions lamellinaires.** Gand, 1830. . . . . 3 »

15° **Remarques sur l'anatomie de l'ascaride lombricoïde.** in-8°, Bruxelles, 1838 . . . 1 »

16° **Observations ostéologiques** sur l'appareil costal des Batraciens, in-4°. Bruxelles, 1835 . 3 »

Botanique.

17° **Orchidis latifoliæ descriptio** necnon anatomia, 1 vol. in-4°, 6 pl. Gand, 1827. (Ouvrage couronné) . . . . 8 »

18° **Recherches physiologiques sur les hydrophytes de Belgique** (Aphanizomène, 1838; Hydrodictye, 1841; Recherches sur les gaz, 1841; Protococcus, Hæmatococcus, 1841; Tessararthra, 1841), 1 vol. in-4°, 8 pl. 1841 . . 15 »

19° **Recherches sur la motilité des végétaux**, (Stylidiées, 1838; Goldfussia, 1839; Sparmannia, 1841; Megaclinium, 1842), vol. in-4°, 5 pl. 1842 . . . . 12 »

20° **Recherches sur les Clostéries.** In-8°, pl. Paris, 1835 . . . . 5 »

21° **Loisirs d'anatomie et de physiologie végétales**, 1 vol., pl. Bruxelles, 1841. . . . . 5 »

22° **Prémices d'anatomie et de physiologie végétales**, 1 vol., pl. Bruxelles, 1841. . . 6 »

		Fr.	Ces
23°	**Dodonæa** ou recueil d'observations de botanique, 2 vol. in-8°, avec pl. Brux., 1841-1844.	3	»
24°	**Fuschia** ou recueil d'observations de botanique, de zoologie, d'agriculture et d'horticulture, 1 vol. in-8°, avec pl. coloriées. Brux., 1849.	6	»
25°	**Concordance des espèces végétales** décrites et figurées par Dodoëns, avec les noms linnéens ou modernes, par MM. d'Avoine et Morren, 1 vol. in-8°, Malines, 1850.	3	»

Horticulture.

26°	**Esquisses des principes d'horticulture**, traduit de l'ouvrage de Lindley, avec notes et commentaires de M. Ch. Morren, 1 vol. in-12, Bruxelles, 1835.	2	»
27°	**Horticulteur belge.** Partie du 1er vol. et le 2e vol. Bruxelles, 1833-1834		
28°	**Mémoire sur la vanille,** in-8°. Brux., 1836 .	2	»
29°	**Discours sur l'Horticulture,** in-8°. Liége, 1836-1838	5	»
30°	**Histoire des tulipes, jacinthes, narcisses, lis et fritillaires,** in-12. Brux., 1842. . .	2	»
31°	**Annales de la Société royale d'Agriculture et de Botanique de Gand**, *Journal d'horticulture et des sciences accessoires*, rédigé par M. Ch. Morren, secrétaire honoraire de la Société. Ouvrage orné par chaque volume de 60 planches coloriées et supérieurement bien exécutées, représentant des plantes nouvelles, de 6 planches coloriées figurant des fruits choisis, de nombreuses vignettes donnant la figure des légumes nouveaux ou peu connus et de planches gravées au burin ayant trait à l'horticulture.		
	Ce recueil compte 5 volumes, grand in-8°, papier superfin, 500 pages, frontispice gravé, portraits, etc. — Prix par volume, pour la Belgique, fr. 22, à l'étranger, fr. 30	110	»
32°	**Palmes et Couronnes de l'Horticulture de Belgique** pour 1851, contenant le compte-rendu des expositions de 1845 à 1850, l'appréciation des produits et les noms des principaux lauréats	3	50

Fr. Cs

33o **La Belgique horticole**, *Journal des jardins, des serres et des vergers*. Ouvrage orné par chaque volume de 24 belles planches coloriées. représentant chacune plusieurs espèces de fleurs ou de fruits, de 36 planches en noir consacrées à tous les objets dont s'occupent l'horticulture et la botanique, et destiné spécialement aux propriétaires, amateurs et possesseurs de jardins. On distribue aux souscripteurs d'amples collections de graines de plantes à fleurs et à fruits, dont on écrit la culture dans le journal. Grand in-8o, belle impression. — Prix par volume pour la Belgique . . . . 11 »

Pour l'étranger (d'après les lois postales des pays) ordinairement . . . . 15 »

Agriculture.

34o **Nouvelles instructions populaires sur les Pommes de terre et leur maladie**; sur la culture et l'usage du Topinambour, par M. Ch. Morren (3e édition. Paris), in-12. . . . . » 60

Volks-Onderrigtingen over de Aerdappelen en hare ziekte en over de aenkweeking en het gebruik der Aerdpeeren, door K. Morren. . » 40

35o **Journal d'agriculture pratique**, *d'économie forestière, d'économie rurale et d'éducation d'animaux domestiques du royaume de Belgique*, publié sous la direction et par la rédaction principale de M. Ch. Morren, avec la collaboration de plusieurs agronomes distingués du pays. Un volume in-8o par an, avec planches nombreuses, portraits, etc.

Premier volume, 1848, pour la Belgique. . . 10 »

Deuxième volume, 1849. . . . . 10 »

Troisième volume, 1850 . . . . 10 »

A l'étranger, chacun. . . . . 15 »

36o **Rapport sur l'Exposition publique** *des produits de l'agriculture et de l'horticulture de Belgique en* **1847**, adressé à M. le Ministre de l'Intérieur par Ch. Morren, secrétaire du Jury. Un vol. in-8o, 1848 . . . . 1 »

37o **Rapport sur les légumes**, les produits agricoles cultivés comme objets de collection, les

Fr. Ces.

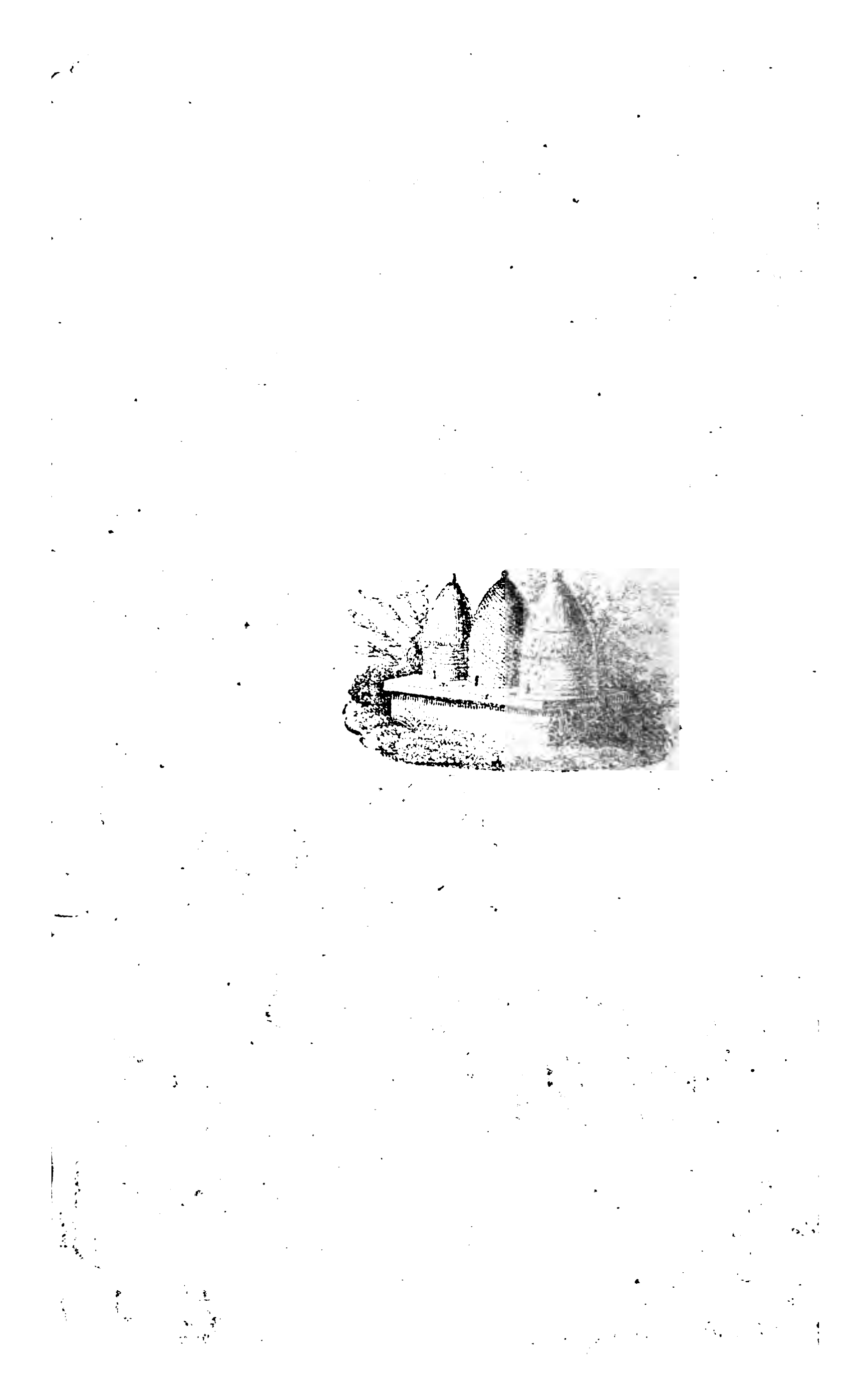
plantes rares et fleurs d'ornement et les instruments d'horticulture faisant partie de l'Exposition agricole et horticole, instituée par le gouvernement belge et ouverte à Bruxelles pendant les fêtes de septembre 1848, adressé à M. le Ministre de l'Intérieur, par Ch. Morren, membre du jury, secrétaire de la troisième section, in 8°, 1849. . . . . 1 »

38° (*Pour paraître.*) Éléments de l'agriculture flamande, par W. L. Rham, vicaire de Widkfield, dans le comté de Berk, ouvrage orné de planches, publié par ordre de la surintendance de la Société établie pour la diffusion des connaissances usuelles en Angleterre, traduit de l'anglais par Mme Marie Morren et augmenté de notes et d'explications par M. Ch. Morren, 1 vol. in-8° avec planches.

Ouvrages de Madame Morren.

1° De l'importance des premières impressions ou Histoire d'Emma Nesbit. Bruxelles. 1833 . . . 1 »

2° Manuel élémentaire de l'art héraldique mis à la portée de tout le monde. Bruxelles, in-12, avec gravures 1 50






3 2044 102 814


U. HOLZER
BINDER,
BOSTON, MASS.